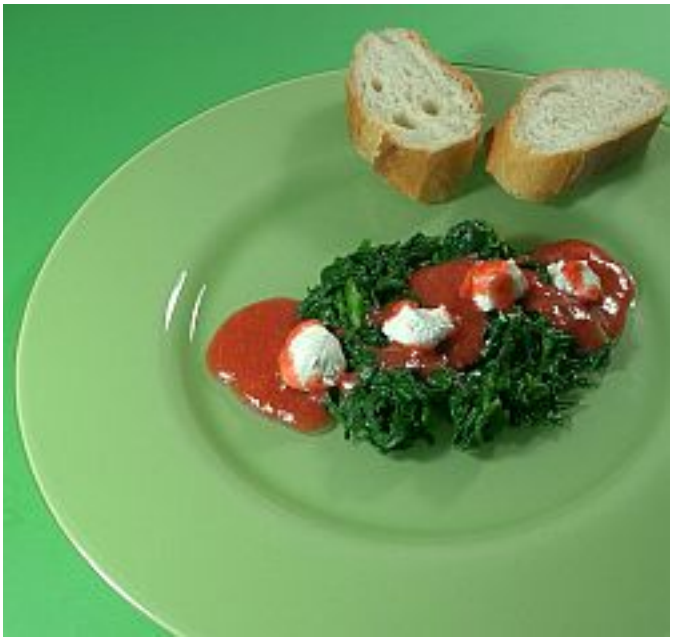
# SPINAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE und Erdbeer-Tomaten-Salsa

## Frisch und ausgefallen

**2 Personen**

| | |
|---|---|
| 150 g | reife, aromatische Tomaten |
| 300 g | Erdbeeren |
| 700 g | frischer Spinat |
| 125 g | Ziegenfrischkäse |
| 1 | Schalotte |
| 1 | unbehandelte Zitrone |
| 30 g | Zucker |
| 1 EL | alter Balsamicoessig |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Öl |

Chilipulver, Pfeffer, Salz



Tomaten heiß überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen, das Tomatenfleisch in grobe Stücke schneiden. Zucker in der Pfanne leicht karamelisieren lassen und die Tomaten dazu geben.

Diese Mischung zusammen mit den gewaschenen und halbierten Erdbeeren und dem Abrieb einer halben Zitrone mit dem Stabmixer pürieren. Mit Balsamicoessig, Pfeffer, Salz und einer guten Prise Chili würzen. Etwas Zitronenabrieb dazu geben.

Den Spinat putzen, waschen und trocken schütteln. Schalotte in sehr kleine Würfel schneiden und mit Butter, Öl und einer Prise Zucker im Topf glasig dünsten. Spinat dazu geben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat auf einem Teller anrichten, mit kleinen Kugeln von Ziegenfrischkäse garnieren und mit der Tomaten-Erdbeer-Salsa übergießen.

Dazu passt frisches Ciabatta. .

Zubereitungszeit 30 Min.

vegetarisch