

Jungspinat mit Datteln, Mandeln und Sumac



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 20 min.
Für 4 Personen**

ZUTATEN:

150g Jungspinat
1/2 rote Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
100g entsteinte Medjool Datteln geviertelt
75g ungesalzene ganze Mandeln grob gehackt
ca. 100g Sauerteigbrot in Würfel geschnitten
2 TL Zitronensaft
1 EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
30g ungesalzene Butter
2 TL Sumac
1/2 TL Bukovo Chiliflakes

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Weissweinessig, Zwiebeln und Datteln in einer kleinen Schüssel vermengen. Eine Prise Salz hinzugeben und für 20 Minuten marinieren lassen. Danach die überschüssige Flüssigkeit abgiessen.

Währenddessen in einer mittelgrossen Bratpfanne Butter und die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Sauerteigbrot und Mandeln für 4-6 Minuten unter ständigem rühren frittieren bis alles cross und goldbraun ist. Von der Hitze nehmen und das Sumac sowie die Bukovo Chiliflakes hinzufügen. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Wenn alles auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, den Jungspinat in eine grosse Schüssel geben Brotcroutons und Mandel-Sumacmischung hinzufügen und vermischen. Datteln und Zwiebeln hinzugeben, das Olivenöl und den Zitronensaft untermengen und abschmecken.

Sofort servieren.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR **15%** AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !