

# Spinatsalat mit Kartoffelcroutons

## Zutaten:

- 4 Scheiben Bacon
- 3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 5EL Olivenöl
- 12 Kirschtomaten
- 1 Mozzarella
- 150g frischer Babyspinat
- 1 Handvoll Schnittlauch
- 2TL Dijon-Senf
- 3EL Weißweinessig
- 1 1/2EL Honig
- Salz & Pfeffer
- 1TL getrockneten Oregano

Bacon in einer Pfanne ohne Öl auf beiden Seiten knusprig braten lassen und zur Seite legen. Die Kartoffeln sehr gut abwaschen und in 1cm große Würfel schneiden. Gib nun 2EL von dem Olivenöl in dieselbe Pfanne und brate die Kartoffelwürfel 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, gibst du Oregano zu den Kartoffeln.

Währenddessen die Kirschtomaten halbieren, Mozzarella klein schneiden, Spinat waschen und trocknen und Schnittlauch fein schneiden.

Für das Dressing Senf, Essig, Honig, 2EL Wasser, Salz, Pfeffer, Öl und Schnittlauch miteinander verrühren.

Jetzt drapierst du den Salat, die Tomaten und Mozzarella auf einem Teller, beträufelst den Salat mit dem Dressing und gibst die Kartoffelwürfel sowie den Bacon (vorher klein brechen) darüber.