

Spinatsalat mit Mangodressing und Tortilla-CROUTONS

4 Portionen

Zutaten:

1 kg frischen Spinat

1 Mango

4 EL Zitronensaft

2 EL Orangensaft

Salz, Pfeffer, Zucker

5 EL Öl

Tortillachips



Zubereitung:

Spinat waschen und trocken schleudern.

Die Mango schälen und klein schneiden. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben, kurz aufkochen.

Das Orangenkaramell mit dem Öl und der Mango vermengen und fein pürieren. Wenn das Dressing zu dick ist, etwas mehr Orangensaft hinzufügen, kühl stellen.

Den Spinat portionsweise mit dem Dressing vermengen und auf einen Teller geben.

Die Tortillachips grob zerbröseln und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.

Als zusätzliche Garnitur passen Erd- oder Himbeeren dazu.