



Salat aus jungem Spinat, Kartoffeln, Kichererbsen und Salame Rapellino Classico

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Salame Classico
- 200g bereits gewaschener Spinat
- 320g gekochte Kichererbsen (1 Dose à 400 g)
- 8 kleine Kartoffeln
- n.b. kleine rote Zwiebel
- 8EL Natives Olivenöl Extra
- n.b. Rotweinessig
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und 35-40 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel in der Mitte hineinsticht.
2. Abgiessen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Während die Kartoffeln kochen, die Zwiebel in feine Stückchen schneiden und in 50 ml Essig und ausreichend Wasser einlegen, so dass sie vollständig bedeckt sind, und bis zur Zubereitung des Salats im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Wenn Kichererbsen aus der Dose verwendet werden, diese abgiessen und unter fließendem Wasser abspülen.
5. Die Kartoffeln, die Kichererbsen, den Spinat, die Scheiben Salami Classico zu Blüten geformt und die abgossenen Zwiebelstückchen in eine grosse Salatschüssel geben.
6. Nach Belieben mit Oliven Öl, Essig und etwas Pfeffer abschmecken.
7. Nach Geschmack auch eine Prise Salz hinzugeben, jedoch vorsichtig dosieren, da die Salami dem Salat bereits die richtige Würzigkeit verleiht.