

# Vorspeise

## Spinatsalat mit Miso-Sesam Dressing

### Zutaten:

300 g Babyspinat  
40 g Misopaste weiß oder hell  
80 ml Reissessig  
40 ml Ahornsirup  
40 ml Rapsöl  
40 g Sesam, hell

### Zubereitung:

Den Spinat waschen und schleudern. Für das Dressing Misopaste, Reissessig und Ahornsirup in eine Schüssel geben und gut verrühren bis die Misopaste glatt ist. Danach das Rapsöl einrühren. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Spinat mit dem Dressing marinieren und mit dem gerösteten Sesam bestreuen.