



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Spinatsalat mit Kartoffeln

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen (nach Wunsch schälen) und in Scheiben schneiden.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin auf mittlerer Stufe 18 - 20 Minuten lang von allen Seiten knusprig anbraten.
3. In der Zwischenzeit den Spinat waschen und zupfen. In Tellern anrichten. Die Feigen vierteln. Für das Dressing: das Öl mit dem Essig, dem Senf und Honig glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Die Kartoffeln auf den Spinat geben, mit Dressing marinieren und mit den Feigen garnieren.

Tipp: dazu passt etwas Petersilie.

Zutaten

250 g Blattspinat (frisch)
8 - 10 Kartoffeln (mittelgroß)
etwas Bona Öl zum Braten
8 Feigen
10 EL Bona Öl
1 EL Senf
5 EL Weißweinessig
1 TL Honig
Salz & Pfeffer
etwas Petersilie zum Garnieren