



Winter Panzanella mit Spinat, Bacon und Burrata

Zutaten für 2 Personen:

125 g Baconstreifen

6 Champignons

2 dicke Scheiben Bauernbrot

1 Kugel Burrata

100 g Baby-Spinat

Olivenöl

Dressing:

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Bianco

1 TL Honig

1 TL Senf

1 kleine Knoblauchzehe

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Baconstreifen in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Brotscheiben entrinden, in Würfel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten.

Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico Bianco, Honig und Senf verrühren. Die Knoblauchzehe hineinpressen und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Spinat, Bacon, Champignons und Brotwürfel in eine Schüssel geben, mit dem Dressing beträufeln und gut vermengen. Burrata zerrupfen und über den Salat geben.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)