

Spinat

- 800 g frischer Spinat waschen, abtropfen lassen und nach Belieben kleinschneiden
- 1 Zwiebel schälen, längs halbieren und in Halbringe schneiden
- 2 Knoblauchzehen schälen und zerdrücken
- 1 Stück frischer Ingwer (3cm) schälen und fein reiben
- 2 EL. Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Min. goldbraun anbraten
- 2 Tl. Korianderpulver
1 Tl. Kurkumapulver
2 Tl. Kreuzkümmelpulver
1/2 Tl. Chilipulver alles hinzufügen und ca, 2 Min. rösten, dann den Spinat dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen
- 1/2 Tl. Zucker
Salz reichlich Salz und den Zucker zum Spinat geben und gut vermischen
- 2 dl Rahm dazugeben, weitere 5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten

