

Gebratener Curry-Spinat

Der gebratene Curry-Spinat ist besonders lecker und dieses Rezept entfaltet besondere Aromen.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

300 g	Spinat
1 Prise	Salz
1 EL	Öl
0.5 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
0.5 TL	Currypulver
0.5 TL	Ingwer (frischen und fein gehackt)
1 EL	JOYA Crèmesse
2 TL	Zitronensaft
2 EL	Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Spinat mit etwas Salz in einen großen Topf geben, bei guter Hitze zugedeckt in 2 Minuten zusammenfallen und in einem Sieb abtropfen lassen. Spinat in Stücke schneiden.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin zuerst glasig dünsten, dann unter Rühren goldgelb braten. Currypulver und Ingwer untermischen, kurz anrösten. Spinat mit den Zwiebeln vermischen, kurz erhitzen, JOYA Crèmesse, Zitronensaft und Petersilie untermischen, mit Salz abschmecken.

Tipp

Der gebratene Curry-Spinat wird gerne als Beilage zu Folienkartoffeln gegessen.