Spinat natur

Es muss nicht immer Rahmspinat sein, das Rezept für Spinat natur ist ebenso einfach wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 kg	Spinat
60 g	Butter
125 ml	Salzwasser
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Spinat natur den Spinat putzen und gründlich waschen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Spinat darin weich dünsten.

2. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in einer warmen Schüssel servieren.

Tipp

Nach Belieben den Spinat natur anstatt in Salzwasser in etwas Madeira dünsten oder ihn zusätzlich mit fein gehacktem, glasig gedünstetem Knoblauch würzen.