





Würziges Spinatgemüse

Ein schnelles Gemüsegericht mit Schafskäse, Tomaten und Erdnüssen.

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Speiseöl
- 600 g tiefgekühlter Blattspinat
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Salz
- Curry
- 30 g Erdnusskerne
- 200 g Cocktailtomaten
- 100 g Schafskäse

1 Zubereiten:

Zwiebel abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Speiseöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelscheiben darin dünsten. Tiefgekühlten Blattspinat dazugeben und mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten.

- ## 2
- Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Curry würzen. Erdnüsse hacken. Cocktailtomaten waschen und halbieren, Schafskäse in kleine Würfel schneiden und beides mit dem Spinat vermengen. Gemüse mit gehackten Erdnusskernen anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem Gemüse Kartoffelspalten und gebratenes Fischfilet.