

# 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	<a href="#">Spinat</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Öl
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (fein gehackt)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (fein gehackt)
0.5 TL	Currypulver
0.5 TL	<a href="#">Ingwer</a> (frischen und fein gehackt)
1 EL	JOYA Crème
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 Crème, Zitronensaft und Petersilie untermischen, mit Salz abschmecken.

## **Tipp**

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