

Koriander-Gemüse

Für vier Personen

1 Schalotte	1 Süßkartoffel	1 – 2 Knollen Fenchel
2 Zehen Knoblauch	200 g Blattspinat, jung	4 EL Olivenöl
5 Zweige Koriander	Pfeffer, Meersalz	

Die Schalotte, die Süßkartoffel, die Fenchelknollen und die Knoblauchzehe putzen. Die Schalotte fein würfeln. Die Süßkartoffel und den Fenchel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat putzen und waschen. Das ganze Gemüse, bis auf den Spinat, in Olivenöl anbraten und bissfest garen. Den Spinat dazugeben, einmal durchschwenken und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander fein schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 09. März 2012