

# TK-Spinat

**Für 2 Personen:**

250 g TK-Spinat    50 g Bacon                    1 große Schalotte  
Butterschmalz    50 ml Wein-Reduktion    70 g Schmand  
Salz, Arabiata

Den Spinat über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Bacon und Zwiebel klein schneiden.

Den Bacon in wenig Butterschmalz anbraten, Schalotten-Würfel hinzufügen, dünsten lassen. Danach den Spinat hinzugeben und unter langsamem Rühren schmoren lassen bis sich die Flüssigkeit sichtbar reduziert hat. Nun mit der Wein-Reduktion, dem Schmand ablöschen und die Flüssigkeit so lange reduzieren lassen bis beim Rühren für kurze Zeit der Pfannen-Boden sichtbar bleibt. Abschließend den Spinat mit Salz und Arabiata abschmecken.

NN am 21. Oktober 2021