

Mandel-Spinat

Für 2 Personen:

200 g Babyspinat	100 g gehobelte Mandeln	1 Schalotte
100 ml Weinreduktion	1 El Ahorn-Sirup	Meersalz
Butterschmalz	1 EL Rapsöl	Butterflocken

Den Spinat waschen, trocknen, die Stiele entfernen und grob schneiden.

Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die gehobelten Mandeln in Rapsöl anrösten, die Schalotten hinzufügen und anschwitzen.

Den Spinat hinzugeben, durchschwenken, die Weinreduktion einrühren und abgedeckt reduzieren lassen bis der Spinat vollständig eingefallen ist.

Abschließend leicht salzen, mit Butterflocken und Ahorn-Sirup den Geschmack abrunden.

NN am 18. Januar 2023