

# Parmesan-Spinat

## Für 2 Personen

1 EL gutes Olivenöl (10 ml)	150 g Babyspinat	
50 g Rotkohlsprossen	1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
5 g Butter	40 g Sahne (30%)	20 g Parmesan am Stück
Meersalz	Pfeffer	

Spinat waschen und abtropfen lassen. Sprossen abbrausen und ebenfalls abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen schälen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Dann den Babyspinat hinzufügen. Den Deckel auflegen und Spinat wenige Minuten zusammenfallen lassen. Sahne zugeben und aufkochen. Parmesan darüber reiben und gut durchschwenken. 1 Minute köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Christian Henze am 30. April 2021