

Salat mit Spinat lauwarm

Für 2 Personen:

3 handvoll Spinat 1 Knoblauchzehe Butter
1 Spur Sojasauce 1/2 Zitrone 1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und warten, dass sie dunkel wird. Hitze runternehmen und dünne Knoblauchscheiben in die Pfanne legen. Wenn der Knoblauch angebraten ist, ordentlich Pfeffer dazu. Eine Prise Salz und einen Schuss Sojasauce und Zitronensaft dazugeben. Nun den rohen Spinat in die Pfanne geben und in der Sauce marinieren. Auf dem Teller anrichten und den Rest aus der Pfanne über den Salat gießen

Steffen Henssler am 05. Juli 2020