

Spinat auf spanische Art mit Gurken-Raita, Schinken

Für 4 Personen

Spinat auf spanische Art:

1,5 kg Blattspinat	1 Zwiebel, klein	6 Zehen Knoblauch
100 g Schinken, luftgetrocknet	50 ml Olivenöl	1 Handvoll Rosinen
1 Handvoll Pinienkerne	Meersalz	Pfeffer
Ceylon-Zimt, gemahlen		

Gurken-Raita:

250 ml Joghurt, mager	150 g Gurke(n)	1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
0,5 TL Zucker	1 Prise Paprikapulver	1 TL Koriandergrün
Salz	Pfeffer	

Spinat auf spanische Art:

Spinat putzen und waschen. Tropfmasse in einen großen Topf geben und erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Sofort vom Herd nehmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schinken in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Schinken, Rosinen und Pinienkerne darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Spinat dazugeben. Mit Meersalz, Pfeffer und Ceylon-Zimt würzen und noch einige Minuten schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Gurken-Raita:

Die Gurke schälen, von den Kernen befreien und fein hacken oder auf der groben Reibe raspeln. Salz, Pfeffer, Zucker, den gemahlene oder im Mörser zerstoßene Kreuzkümmel, Paprikapulver und fein gehackten Koriander zu dem Joghurt geben und gut unterrühren.

Tipp:

Als Beilage zu diesem Gericht eignet sich Rinderfilet.

Sarah Wiener am 05. Dezember 2008