



## ORIENTAL SPINAT

### Zutaten:

300 g	Blattspinat
1 Bund	Koriander
2	Tomaten, gewürfelt
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
1/2 TL	Kreuzkümmel
1/4 TL	Kurkuma
100 ml	Gemüsebrühe Olivenöl

### Topping:

2 EL	Mandelmus
200 g	Joghurt
1 EL	Harissa Paste

### Zubereitung für 2 Portionen:

Die Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne kurz anschwitzen, den frischen Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Nun die Tomaten- und Knoblauchwürfel mit in die Pfanne geben und mit Kreuzkümmel und Kurkuma würzen. Den Koriander grob schneiden oder rupfen und ebenfalls mit die Pfanne geben. Eine handvoll Korianderstiele fein hacken und beiseite legen. Nun alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping alle Zutaten miteinander verrühren.

Nun den Spinat mit etwas der Joghurt-Harissa-Sauce und gehackten Korianderstielen anrichten und genießen.

