

Rezept

## Spinat in Joghurtsauce

Ein Rezept von Spinat in Joghurtsauce, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> TK-Spinat	<b>4 EL</b> Rosinen
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> griechischer Joghurt	1/2 TL Kreuzkümmelpulver
<b>1 TL</b> zerriebene getrocknete Minze	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen. Rosinen in heißem Wasser einweichen.
- 
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und im heißen Öl andünsten. Spinat zugeben, 1-2 Min. mitdünsten, dann abkühlen lassen. Zwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Mit Joghurt, Kreuzkümmel und Minze mischen. Spinat ausdrücken und mit abgetropften Rosinen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.