

Rezept

Spinat-Dal mit roten Linsen

Ein Rezept von Spinat-Dal mit roten Linsen, am 25.04.2024

Zutaten

300 g TK-Blattspinat	1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Rapsöl	150 g rote Linsen
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Doppelrahm-Frischkäse
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 107 kcal

Zubereitung

1. Den Blattspinat nach Packungsangabe auftauen.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb andünsten.

3. Linsen einrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann den Spinat dazugeben. Gut durchrühren und 5-7 Min. weiterköcheln lassen, bis die Linsen alle Flüssigkeit aufgesogen haben.

4. Den Frischkäse einrühren und das Spinat-Dal mit Salz und Pfeffer abschmecken.