

Rezept

# Spinat mit Feta

Ein Rezept von Spinat mit Feta, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> junger Blattspinat	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>100 g</b> Kirschtomaten	<b>100 g</b> Schafkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Knoblauchwürfel kurz mitdünsten. Den Spinat tropfnass hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Deckel auflegen und bei geringer Hitze 3 Min. andünsten.
3. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Schafkäse klein würfeln. Tomaten unter den Spinat heben und 3 Min. mitdünsten. Vor dem Servieren Feta darüberstreuen.