Rezept

Spinat mit Miso-Sesam-Sauce

Ein Rezept von Spinat mit Miso-Sesam-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

- **400 g** Blattspinat
- **1 EL** rotes Miso
- **2 EL** Mirin
- **1 EL** Sesampaste
- **1 EL** helle Sojasauce
- **1 EL** Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einen großen Topf geben und bei starker Hitze zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen, kurz in eiskaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Den Spinat mit beiden Händen gut ausdrücken, zerzupfen und auflockern.

2. Sesampaste und Miso mit Sojasauce und Mirin verrühren. Dabei so viel lauwarmes Wasser einrühren, bis die Sauce cremig ist. Die Sauce über den Spinat träufeln. Den Salat mit Sesamsamen bestreut servieren.