

Rezept

# Spinat mit Miso-Sesam-Sauce

Ein Rezept von Spinat mit Miso-Sesam-Sauce, am 20.06.2024

## 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, zerpfen 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.