

Rezept

# Toskana-Spinat

Ein Rezept von Toskana-Spinat, am 11.12.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Knoblauchzehe                 | <b>2</b> Frühlingszwiebeln                        |
| <b>150 ml</b> Instant-Gemüsebrühe      | 1/2 Päckchen unaufgetauter TK-Blattspinat (225 g) |
| <b>3 EL</b> frisch geriebener Parmesan | <b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft        |
| Salz                                   | Cayennepfeffer                                    |
| <b>1 EL</b> Olivenöl                   |   |

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken oder fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, quer in feine Ringe schneiden. Beides mit 1 EL Olivenöl in einen Topf geben und unter Rühren 2-3 Min. andünsten.
2. Instant-Gemüsebrühe und Blattspinat unterrühren, zugedeckt bei geringer Hitze 6-8 Min. köcheln lassen. Dann Parmesan und frisch gepressten Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen.
3. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, in weiteren 3-4 Min. fertigkochen.