

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Klassischer Italienischer Spinat

- 1 kg Spinat
- 5 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Parmesan

Spinat gründlich waschen und tropfnass in einen Topf geben, zudecken und kurz aufwallen lassen. Sofort aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen, den Knoblauch durch eine Presse hineindrücken und den Spinat sofort dazugeben. Würzen, unter häufigen Wenden braten, bis der Spinat heiß und recht trocken geworden ist. Den Parmesan darüber streuen.

Dieses Gericht kann auch kalt als Vorspeise serviert werden.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)