

Kokos-Spinat

von Vanessa Drews

1 Pk (750 g) TK-Spinat
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Dose (400ml) Kokosnusscreme
Pfeffer
Salz
Muskat
Öl zum Anbraten

- Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in Öl anbraten.
- TK-Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze weich werden lassen.
- anschließend Kokosnusscreme und Gewürze dazugeben und einige Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.



Dazu passen: sehr gut marinierte Tofuwürfel, die mit den Zwiebeln angebraten werden. Mit Nudeln servieren.

Hinweis: Statt Kokosnusscreme kann man auch Kokosnussmilch kaufen, abtropfen und ggf. mit Stärke andicken.

Foto: Martin Pätzold