

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