

Spinat

Zutaten



450 Gramm Tiefkühlspinat



1 Zwiebel



1 Knoblauchzehe



1 große Messerspitze Margarine oder Butter

Spinat

Zubereitung



Margarine in einen Topf geben



Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten



Zwiebel schälen



Zwiebel klein hacken

Spinat



gehackte Zwiebeln in den Topf geben



Zwiebeln andünsten



Knoblauch schälen



und klein hacken oder
durch eine Presse drücken

Spinat



Knoblauch in den Topf geben



Spinat in den Topf geben



unter ständigem Rühren den Spinat auftauen und erhitzen – fertig!

Guten Appetit!