

Spinat mit Joghurt-Knoblauch-Sauce

Zutaten

600g Blattspinat
2 Zwiebeln (mittelgroß)
40g Butter
Salz
Pfeffer
3 Knoblauchzehen
300g Joghurt
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und die Butter in einem großen Topf zerlassen. Anschließend die Zwiebelwürfel darin andünnen und den Spinat hinzufügen und dünsten, bis er gar ist.

Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe durchpressen, zum Spinat geben und vorsichtig unterrühren.

Für die Joghurt-Knoblauch-Soße den Joghurt mit Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen zwei Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und unter den Joghurt rühren.

Den Spinat kranzförmig auf den Tellern verteilen und die Joghurtsoße in die Mitte geben.