

## *Linse mit Hackfleisch, Spinat und orientalischem Gewürz*

*Jedes Mal wieder gut!*

**200 g Spinat** putzen, nur gerade eine Minute blanchieren, sachte ausdrücken und kleiner schneiden.

**60 g grüne oder braune Linsen** in **Wasser** in 20 Minuten weich köcheln und abgiessen.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und **200 g Hackfleisch vom Rind** darin krümelig braten. Mit **Pfeffer aus der Mühle, Kreuzkümmel, Curry, Koriander** und **Nelke** bestreuen und mitbraten. Spinat, Linsen und **2 EL Crème fraîche** dazu geben und gut heiss werden lassen.

