

Linsen mit Hackfleisch, Spinat und orientalischen Gewürzen
Jedes Mal wieder gut!

200 g Spinat putzen, nur gerade eine Minute blanchieren, sachte auspressen 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.

