

*Spinat mit Tomate und einem Mandel-Curry-Sösschen
Das muss man einfach gern haben!*

300 g Spinat putzen und kleiner schneiden. **1 Tomate** fein schneiden.

1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte und **1 Peperoncino** zusammen fein schneiden. **12 Mandeln** grob hacken.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und Knoblauch, Schalotte und Peperoncino darin mit den Mandeln und **1 TL Curry** gut anrösten.

Den Spinat zugeben, mit **Muskat** bestreuen und zusammenfallen lassen.

1 Schuss Halbrahm angiesen und die Tomatenwürfel zugeben.

Dazu passen Pouletschnitzel, Lachstranchen oder auch Spiegeleier, in Butter gebraten und obenauf gesetzt.

