



## Gebratener Spinat mit Rosinen

4 Portionen

500 g Spinat

1 kleine Zwiebel

50 g helle Rosinen

50 ml trockener Sherry

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Zitrone

Rosinen in Sherry einweichen

Spinat waschen, Putzen, etwas zerkleinern, abtropfen lassen

Zwiebel pellen und fein würfeln

Knoblauch pellen, halbieren, den Keim entfernen und in dünne Scheiben schneiden

Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch, Spinat und Rosinen samt Sherry zugeben und alles gut 3 Min. kochen. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft (1-2 EL) würzen. Sofort servieren.