



## Spinat mit Chili und Knoblauch

4 Portionen

800 -1000 g Spinat [TK]

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 rote Peperoni

40 ml neutrales Öl

- Zwiebeln schälen und würfeln
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und in feine Scheiben schneiden
- Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden
- Frischen Spinat putzen [TK-Spinat auftauen und ausdrücken]

In einem großen, flachen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, bis sie beginnen, Farbe anzunehmen. Knoblauch und Peperoni kurz mitdünsten. Dann den Spinat zugeben, mit einem kleinen Schuss Wasser ablöschen, salzen, Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Min. garen. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.