



## Spinat nach katalonischer Art

### ZUTATEN (4 Personen):

800 - 900 g	TK Blattspinat
60 g	Rosinen
60 g	Pinienkerne
5 EL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
2 EL	Parmesan
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

Spinat auftauen lassen und das Wasser entfernen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den zerdrückten Knoblauch sowie die kleingehackte Zwiebel 2 Minuten leicht anbraten.

Spinat dazugeben und den Spinat 5 Minuten anbraten bis er schrumpelig wird. Die Rosinen und Pinienkerne dazugeben und so lange weiterbraten bis das Wasser aus dem Spinat verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer, Parmesankäse würzen.