

Gedünsteter Spinat mit Kohlrabi

by Andreas - Dienstag, April 13, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gedunsteter-spinat-mit-kohlrabi/>

Kohlrabi und Spinat passen gut zueinander. Die gewürfelte Möhre gibt dem ganzen ein wenig Farbe. Als Beilage zu gebratenem Fisch kommt das gedünstete Gemüse besonders gut zur Geltung.

400 gr. Spinat (TK)

1 Kohlrabi

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine Möhre

20 gr. Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

1 EL Zitronensaft

Den Kohlrabi, Möhre, Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. In einem Topf in der Butter etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Fertig ist die Beilage.