

Spinat mit Joghurtsauce und Sumach

by Andreas - Montag, Oktober 21, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/spinat-mit-joghurtsauce-und-sumach/>

Diese türkische Gemüsebeilage erhält durch die Verwendung von Sumach ihre ganz eigene Note. Wer kein Sumach bekommt, kann auch Chilipulver und geriebene Zitronenschale nehmen.

1 kg Spinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 ml Sahnejoghurt

6 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Sumach (oder Chilipulver und geriebene Zitronenschale)

Pfeffer

Salz

Den Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen mit dem Olivenöl, dem Sahnejoghurt, dem Zitronensaft, Pfeffer und ein wenig Salz gut verrühren. Den Spinat in eine Schale geben, mit der Sauce übergießen und mit Sumach bestreuen.