

Palak (indischer Spinat)

Ein ganz einfaches aber sehr schmackhaftes indisches Gericht.



Zutaten

Spinat (aber ohne blub)
Wasser
Olivenöl
Ei
Kartoffeln
Gewürzmischung

Gewürzmischung

Zwiebel, Salz, Knoblauch, Cashew-Nüssen, Ingwer, Chili, Koriander, Kümmel, Asant, Zucker, Zimt, Stärke, Nelken, Kardamom schwarz + Grün, Kurkuma, Lorbeerblatt



Zubereitung

Spinat kochen. Kartoffeln kochen. In den fertigen Spinat Gewürzmischung herstellen und einrühren. Wir packen die ganzen Gewürze in den Zerhacker. Ei braten und dann alles servieren.

Ein Rezept von Hanelore + Peter Thomas aus Wedel + Wien

