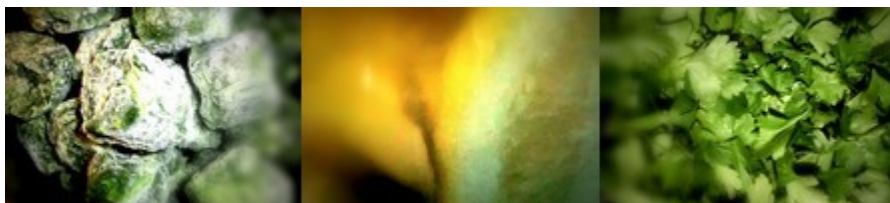




Bokkola b' Zitun



Spinatsalat

mit Oliven und eingelegten Zitronen

Zutaten

Zubereitung

700 g frischer Spinat, abgewaschen
 2 EL natives Olivenöl extra
 1 EL süßes Paprikapulver
 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL frischer gemahlener Pfeffer
 6 EL gehacktes Koriandergrün
 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
 15 grüne Oliven, entsteint
 2 TL Salzzitrone feingehackt
 1 kleine unbehandelte Zitrone

Spinat in einem großen Topf 2-3 Minuten blanchieren. Abgießen, abkühlen. Spinat Das Olivenöl, das Paprikapulver, den Kreuzkümmel und den Pfeffer in große Pfanne geben. Gewürze bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anrösten. Spinat, Koriandergrün und Knoblauch zufügen. 8-10 Minuten schmoren. Gehackte Oliven mit Salzzitrone untermischen. Mit ganzen Oliven und Zitronenscheibchen garnieren.



orientalisches buffet

حارة الكافور

