



Spinat by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

- 1.5 kg Spinat Tauen Sie das tiefgekühlte Rahmgemüse nicht auf, sondern geben Sie die gewünschte Menge aus der Packung direkt in den Topf. Legen Sie einen Deckel auf und bringen das Gemüse zum Kochen. Lassen Sie den Rahmspinat unter Umrühren zwei Minuten köcheln und stellen Sie die herzhaft-beilagenartige Beilage anschließend sofort auf den Tisch. Der Rahmspinat kann nicht warmgehalten werden, er wird sofort verzehrt.