

# Menu

## Bratkartoffeln mit Spinat

### *Zutaten* (für 4 Pers.)

400 g Kartoffeln  
400 g Spinat  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauch  
1 Zitrone  
Thymian  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

### *Zubereitung*

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in siedendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten kochen. Abgießen und ausgebreitet abkühlen lassen. Spinat putzen und gründlich abspülen. Tropfnassen Spinat bei großer Hitze in einem geschlossenen Topf einmal kurz zusammenfallen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten und Knoblauch in 1 EL Olivenöl andünsten. Spinat zugeben und 2 Minuten unter Rühren dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Kartoffeln und restliches Olivenöl in die Pfanne geben und unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit dem Spinat vermischt servieren.