

Indien, Uttar Pradesh

## Mughlai Sag Spinat mit Zwiebeln



4 Personen	12 Personen	
2	5	Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
		Ghee oder Erdnussöl, zum Anbraten
1 EL	2 EL	frischer Ingwer, gerieben
2	5	Knoblauchzehen, gepresst
¼ TL	½ TL	gemahlener Chili
1 TL	1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	1 EL	Kurkuma
1 TL	1 EL	gemahlene Koriandersamen
		Meersalz
400 g	1.2 kg	tiefgekühlter Blattspinat
1 dl	2.5 dl	Rahm

Ghee in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze braun anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben und etwa 1 Minute mitbraten. Chilipulver, Kreuzkümmel, Kurkuma und Koriander hinzufügen und bei starker Hitze 1 Minute braten. Spinat dazugeben und mit Salz würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten weiterköcheln lassen.

Kurz vor Schluss den Rahm vorsichtig unterrühren.

