



# FEINKOST-CENGIZ

## *Spinatsalat mit Joghurt*

### **Für 4 Portionen**

1kg Blattspinat  
4 Knoblauchzehen  
6 El Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
200g Vollmilchjoghurt  
Saft von ½ Zitrone

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

-1 Den Spinat verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und zerdrücken.

-2 3 El Öl in einem großen Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazugeben und bei geringer Hitze zusammenfallen lassen. Spinat noch etwa 4 Minuten dünsten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

-3 Den Joghurt mit Zitronensaft und dem restlichen Olivenöl verrühren. Spinat in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt mischen. Dazu Fladenbrot reichen.

---

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29  
72184 Eutingen im Gäu  
Telefon: 07459/2647  
Mobil: 015201451972  
Fax: 07459/915177

Website:  
[www.Feinkost-Cengiz.de](http://www.Feinkost-Cengiz.de)  
E-Mail:  
[info@feinkost-cengiz.de](mailto:info@feinkost-cengiz.de)

Die Experten die immer das richtige  
für Sie haben

---

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR