



Spinat von Chami

Mengen für 24 Personen

- 2.4 kg Spinat Den Spinat gründlich waschen und mit etwas Wasser kurz kochen bis zu dem Punkt, an dem er gerade zusammenfällt. Spinat aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser aufheben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Öl glasig rösten, dann den Spinat dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und weiter dünsten. 2 EL mit dem Spinatwasser anrühren, zum Spinat geben und zusammen aufkochen lassen