

## **Babyblattspinat mit Gemüse und Schafskäse**

Das Rezept ist für 2 Pers. p.Pers. 6 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

500 g frischen Babyblattspinat, alternativ kann man auch gefrorenen nehmen

250 g braune Champignons, diese bitte vierteln

250 g Cocktailtomaten, halbieren

180 g Schafskäse, 9% Fettgehalt

200 g Zuckerschoten, diese halbieren

3 Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen

1 TL Olivenöl Peperoncino, alternativ normales Olivenöl

2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“

10 g frisch geriebenen Parmesankäse, mit der groben Microplanereibe

2 TL Bärlauchpaste

Etwas Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zuerst den Blattspinat gut abwaschen und trocken schleudern.

Dann das Olivenöl im Komfort-Universaltopf erhitzen und dann zuerst die Lauchzwiebel, die Zuckerschoten und die Champignons zufügen und gut anbraten.

Ich habe dann mit dem Knoblauchsneider ganz dünne Scheiben in das Gemüse geschnitten und dann nach und nach den Babyblattspinat zugefügt. Der fällt immer schnell zusammen, so dass man ganz schnell alles angedünstet hat.

Dann die zwei TL Gewürz und etwas Pfeffer unterheben und dann auch die Bärlauchpaste zugeben.

Zuletzt die Cocktailtomaten und den Schafskäse (den etwas zerbröseln) zufügen.

Alles kurz andünsten, nochmals kurz abschmecken und auf zwei Teller verteilen.

Zuletzt habe ich dann mit der groben Microplanereibe etwas Parmesankäse drüber gegeben.

Super lecker und schnell gemacht.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺