



Süßkartoffel mit Spinat

Zutaten für zwei Personen

500g Süßkartoffeln (Batate)

Meersalz

2 EL Olivenöl, kaltgepresst

evtl. Chiligewürz

200g frischer Spinat

30g getrocknete Cranberries

50g geschälte, ganze Mandeln

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel auf kleiner Flamme garen. Cranberries und Mandeln dazugeben und mit einem EL Wasser aufdämpfen. Gleich den gewaschenen und grob zerkleinerten Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit etwas Meersalz und nach Geschmack einer Prise scharfem Chiligewürz abschmecken.