

Reis-Spinat-Topf (für 3-4 Personen)

1 große Zwiebel	Waschen, Schale entfernen, längs halbieren und in kleine Würfel schneiden,
125g Schinkenwürfel 1 TL Öl	mit der Zwiebel in einen großen Topf geben und alles zusammen andünsten,
150g Langkornreis	Hinzufügen und auch mit andünsten,
400g Tiefkühlspinat; Frischer Spinat geht natürlich auch!	dazugeben,
300 ml Wasser und ½ TL Salz	Dazugeben, alles erst aufkochen lassen, dann 30 Min. auf kleinster Stufe (1-3) gar werden lassen (=Quellen),
150g geraspelter Käse	Wenn der Reis weich ist, den Herd ausschalten und den Käse unterheben;
	Den Reis-Spinat-Topf in eine Schüssel geben und auf den Tisch stellen: GUTEN APPETIT!

Eingekochte Birnen schmecken gut dazu!