

# Rezept

## Champignonspinat

200 Gramm Champignon	putzen, in Scheiben schneiden
1 Zwiebel	fein hacken
1 Zehe Knoblauch	fein hacken
Ca. 400 – 500 Gramm	Blattspinat

Zwiebeln, Knoblauch und Champignon mit Butter andämpfen. Mit etwas Wasser ablöschen. Spinat begeben und weich dämpfen. Würzen.

## Gebratene Tomaten

4 Tomaten	waschen, Blütenansatz entfernen, in grobe Scheiben schneiden
-----------	---

In fertige Paniermischung wenden. In Bratpfanne braun backen.

## Bratkartoffeln

Fertigprodukt. Zubereitung gem. Packungsbeilage.