

# Grünkern Pilaw mit Spinat



## Zutaten für 10 Portionen

- 500g Grünkern
- 830ml Wasser
- 500g Spinat
- 2 Zwiebeln
- 270ml passierte Tomaten
- Pflanzenöl

## Schwierigkeitsgrad



# Grünkern Pilaw mit Spinat

## Zubereitung

- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebeln und Grünkern auf mittlerer Stufe anbraten bis die Zwiebeln weich sind. Ständig umrühren.
- Anschließend das Wasser und die passierten Tomaten hinzugeben und zum Kochen bringen.
- Auf kleinerer Stufe für eine Stunde abgedeckt köcheln lassen.
- Den Spinat hinzugeben und warten bis er weich ist.
- Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.