

# CHANA MASALA

## MIT SPINAT UND SÜßKARTOFFEL



### ZUTATEN

- 1 Glas Nabio Chana Masala
- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 100 g Tiefkühl Spinat
- Optional frischer Koriander

#### Gewürze:

- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 1 gepresse Knoblauchzehe
- Je 1/2 TL Paprikapulver, Chili, gem. Koriander & Kurkuma
- Pfeffer und Salz nach Belieben

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in eine große Schale geben.
3. Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch und Gewürze zur Süßkartoffel geben und alles vermengen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Süßkartoffel darauf verteilen und ca. 25 Minuten im Ofen garen.
5. Chana Masala gemeinsam mit dem Spinat bei mittlerer Hitze erwärmen.
6. Alles gemeinsam optional mit frischem Koriander servieren.

