



selbstgemachter Cremespinat

Zutaten für 2 Personen:

500 g Blattspinat

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

75 ml Schlagobers

1 TL Suppengewürz

½ TL Salz

Pfeffer und Muskatnuss

Den Spinat waschen, die großen Stiele entfernen und in grobe Stücke reißen. Die Zwiebel wird gewürfelt und in der Butter glasig angeröstet. Nun kommt der Spinat dazu. 2-3 Minuten unter Rühren mitrösten lassen, mit 100 ml Wasser und dem Schlagobers ablöschen. Die Gewürze hinzufügen und den Spinat bei kleiner Hitze weich dünsten lassen. Sobald dies geschehen ist, wird er gut durchpüriert und serviert.

Tipp: Der Spinat muss gut gewaschen werden, weil oft noch Sand auf den Blättern ist

Passt gut zu Spiegelei, Kartoffelgröstl oder Ofenkartoffel.

