

Rezept

Grüne Hackfleischsauce

Ein Rezept von Grüne Hackfleischsauce, am 10.06.2026

Zutaten

500 g junger Blattspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Öl
250 g Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Crème fraîche
50 g Sahne	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Spinat waschen, putzen und grob zerteilen. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten, dabei immer wieder mit einem Löffel zerstoßen, damit es krümelig wird. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Spinat zum Hackfleisch geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 3 Min. zusammenfallen lassen.

4. Crème fraîche und Sahne unter die Sauce rühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss abschmecken. Dazu passen am besten Nudeln.