

Rezept

## Grüne Hackfleischsauce

Ein Rezept von Grüne Hackfleischsauce, am 07.11.2024

### Zutaten

<b>500 g</b> junger Blattspinat	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> Öl
<b>250 g</b> Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>2 EL</b> Crème fraîche
<b>50 g</b> 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.