

Rezept

Spinat-Creme

Ein Rezept von Spinat-Creme, am 25.04.2024

Zutaten

250 g junger Blattspinat	1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1/8 l Gemüsebrühe	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	200 g Mascarpone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 1-2 Min. zusammenfallen lassen. Brühe und Zitronensaft angießen, 5 Min. dünsten, ab und zu umrühren.

3. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mascarpone unter den Spinat mischen und so lange bei milder Hitze offen köcheln, bis er zerlaufen und die Sauce heiß genug ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.