

Rezept

Spinatcreme-Sandwich

Ein Rezept von Spinatcreme-Sandwich, am 18.12.2025

Zutaten

200 g	frischer junger Spinat	1 Bund	Basilikum
100 g	Frischkäse	4	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1/4 TL	abgeriebene unbehandelte Zitronenschale	4 EL	Mayonnaise
frisch gerieben		50 g	Allgäuer Emmentaler
Salz		200 g	geschälte gegarte Garnelen
8 Scheiben	Toast- oder Sandwichbrot		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Spinat und Basilikum waschen, verlesen, gut abtropfen lassen. Beides hacken und mit dem Frischkäse im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Tomaten würfeln, mit Zitronenschale, Mayonnaise, Käse und den Garnelen unter die Spinat-Frischkäse-Mischung rühren, salzen und pfeffern.
2. 4 Brotscheiben mit der Spinat-Garnelen-Creme bestreichen, die übrigen Scheiben darauf legen, leicht andrücken und die Sandwiches halbieren oder dritteln.