

Rezept

Spinatcreme mit Feta

Ein Rezept von Spinatcreme mit Feta, am 26.04.2024

Zutaten

300 g gehackter TK-Spinat	1/2 Bio-Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	100 g Crème fraîche
1/2 Bund Dill	Salz
Cayennepfeffer	150 g Feta (Schafskäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Spinat nach Packungsangabe auftauen lassen. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, 3-4 TL Saft auspressen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin bei schwacher Hitze 2-3 Min. dünsten. Spinat, Zitronenschale und die Crème fraîche unterrühren und gut erhitzen.
3. Dill waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele hacken. Unter den Spinat mischen, mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den Feta fein zerkrümeln und aufstreuen. Mit den frisch gekochten Nudeln mischen.