

Cremespinat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 ml Milch
1 Lorbeerblatt
1 kleine Zwiebel, geschält
6 schwarze Pfefferkörner
1 kg Spinat
50 g Butter
50 g Mehl
4 EL Sahne
Muskatnuss



ZUBEREITUNG

Milch, Lorbeerblatt, Zwiebel und Pfeffer in einem Topf abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
Zwiebel und Gewürze entfernen und abkühlen lassen.
Butter schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren einige Minute schwitzen lassen.
Milch unter Rühren zugeben und wenn die Sauce eindickt bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Spinat putzen und in kochendem Salzwasser ca. eine Minute zusammenfallen lassen.

Abgießen, kalt abschrecken, vorsichtig ausdrücken und grob hacken.

Sahne und Spinat unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
Dazu passen Salzkartoffeln und Spiegeleier.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE