Cremespinat

Selbstgemachter Cremespinat, der ganz ohne Geschmacksverstärker auskommt! Mit diesem Rezept gelingt die leckere Gemüsebeilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Blattspinat
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Rindsuppe
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Schlagobers
1 Handvoll	Butterflocken (kalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Den Spinat gut abwaschen und den Stiel für den **Cremespinat** entfernen. Für einige Minuten in kochendem Salzwasser überbrühen (blanchieren). Anschließend den Spinat abseihen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Durch die Flotte Lotte durchseihen oder mit einem Mixstab pürieren.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die gehackten Zwiebel darin hell anrösten, mit Mehl bestäuben und mit heißer Suppe aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen und mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Brocken bilden.

3. Den passierten Spinat einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten sämig kochen. Als

nächstens den Cremespinat mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch abschmecken, Schlagobers unterrühren, aufkochen lassen und den Spinat damit verdicken. Vor dem Anrichten noch einige kalte Butterflocken beigeben.

Tipp

Den Cremespinat mit gerösteten Kartoffeln anrichten.