

Blattspinat

Für zwei Personen

500g Blattspinat	2 Zehen Knoblauch	100 ml Sahne
100 g Butter	100 ml Gemüsefond	40 ml Weißwein, trocken
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Blattspinat waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen, zerdrücken und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Den Blattspinat dazugeben und kochen, bis er zusammenfällt, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Vor dem Anrichten mit dem Gemüsefond und der geschlagenen Sahne verfeinern.

Sylvia Muster am 18. Juni 2014