

Spinat mit selbstgemachtem Käse und Sella-Reis

Für zwei Personen

Für den Spinat:

500 g Blattspinat	1 Stange Porree	1 Bund Koriander
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Kurkumapulver	1 TL Koriandersamenpulver
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Käse:

1,5 L Vollmilch, 3,8%	250 ml Cremefine, 31%	100-150 ml Brantweinessig
Rapsöl	Salz	

Für den Reis:

300 g Basmatireis	Rapsöl	Salz
-------------------	--------	------

Für die Garnitur:

1 Limette, Frucht

Für den Spinat:

Den Spinat in Wasser kochen. Porree, Koriander und Petersilie hacken und in Öl mit Kurkuma- und Koriandersamenpulver anbraten. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut einkochen lassen.

Für den Käse:

Cremefine und Milch mischen und zum Kochen bringen. Essig hinzugeben. Wenn sich das Eiweiß von der Molke trennt in ein Passiertuch abgießen und im Kühlschrank abkühlen lassen, damit der Käse fest wird.

Anschließend herausnehmen und Käse in Scheiben schneiden. In heißem Öl anbraten und in lauwarmes, gesalzenes Wasser geben. Dann zum Spinat geben und alles kurz aufkochen lassen.

Für den Reis:

Reis gut spülen und dann in gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, bis die Reiskörner zu $\frac{3}{4}$ gar sind. Dann abgießen, Öl in einer Pfanne erhitzen und über den Reis gießen. Wasser mit Salz mischen, aufkochen und auch darüber gießen. Reistopf zurück auf den Herd stellen, Deckel auflegen, mit einem Tuch abdecken und fertig kochen lassen.

Für die Garnitur:

Limette vierteln und als Garnitur verwenden.

Sareia Sayed am 15. Juli 2024