

# Tomaten-Soße mit Frischkäse und Spinat

Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	5 St. getrock. Tomaten
300 g Cocktailtomaten	1 EL Tomatenmark	Butterschmalz
200 ml Brühe	100 ml Weißwein	200 g Frischkäse
125 g Spinat	50 g Parmesan	

Den Spinat waschen, säubern und gut abtropfen lassen, die Cocktailtomaten halbieren, die Zwiebel, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Den Knoblauch und die Zwiebel bei mittlerer Hitze in Butterschmalz dünsten. Anschließend die getrockneten Tomaten und Cocktailtomaten dazugeben und kurz mit anbraten.

Das Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Anschließend mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen.

Unter Rühren den Frischkäse dazugeben und den Parmesan unterheben.

Den Spinat hinzufügen, mit Pfeffer und Paprika würzen.

NN am 18. November 2023