

Rahmspinat

Kategorie: Gemüse

Zutaten:

1,6	Kg	Blattspinat, geputzt, gewaschen
400	ml	Bechamel
125	ml	Sahne
1	St	Knoblauchzehe, zerrieben

Gewürze/Kräuter

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss

Herstellung:

Blattspinat blanchieren, kalt abspülen, abtropfen lassen und fein hacken oder durch die feine Scheibe des Wolfs drehen
Spinat mit Bechamel aufkochen, mit Gewürzen und Knoblauch abschmecken und mit Sahne vollenden