

Spinat mit Zitronenrahm

Zutaten:

für 2 Portionen:

400g Spinat

1 Zwiebel

1 Knobzehe

1EL Butter

1TL Mehl

1 Zitrone

200ml Schlagsahne

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer & Muskat

Zubereitung:

Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Mit Mehl bestäuben und kurz mitdünsten.

200 ml Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen.

Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und grob durchhacken.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

2EL Zitronensaft auspressen. Sahnesauce mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer & frisch geriebener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Spinat zugeben und zugedeckt ein paar Minuten garen, bis er zusammengefallen ist.

Mit Zitronenschale und Muskat bestreut servieren.

GUTEN APPETIT!