



Hebelstr. 11, 69214 Eppelheim
Tel: +49 6221 760149

Blatt-Spinat mit Gorgonzola

Zutaten

1 kg frischen Spinat
40 g Butter
eine Prise Salz
frisch gemahlener bunter Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
300 ml süße Sahne
5 EL Milch
150 g Gorgonzola
1 EL Zitronensaft
30 ml Weinbrand

Zubereitung

Den Spinat verlesen, die groben Stiele entfernen und den Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

Die Butter in einem breiten Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Den Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze ab und zu wenden bis er zusammenfällt. Die Flüssigkeit abschütten und den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für die Sauce die Sahne, Milch und den Weinbrand leicht erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen lassen. Gelegentlich leicht umrühren. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss kommt die Sauce über den Spinat.

Fertig.

Dazu passen z.B. Putenschnitzel mit Pellkartoffeln oder Nudeln