



TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

800 g Tafelspitz

FÜR DEN CREMESPINAT

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

20 g Butter

Mehl

200 g QimiQ Classic

200 g Blattspinat, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Knoblauch, fein gehackt

FÜR DIE KRUSTE

100 g Butter, weich

1 Eigelb

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

30 g Kren, gerieben

20 g Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Mehl stauben, QimiQ Classic und Spinat dazugeben und würzen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen, Eidotter einrühren. QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kren, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer dazumischen.
6. Tafelspitz mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren.
7. Cremespinat mit Hilfe eines Formringes anrichten und mit Tafelspitz servieren.