



CREMESPINAT



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

230 g QimiQ Sahne-Basis

453 g Spinat

14 Knoblauch, faschiert

55 g Zwiebel(n), gewürfelt

28 Butter

460 g Sauerrahm

150 g Ei(er), hartgekocht, fein gehackt

14 g Zitronenschale

5 g Muskatnuss

Salz und Pfeffer,

ZUBEREITUNG

1. Spinat in kochendem Wasser blanchieren (ca. 20 Sekunden).
2. Kalt abschrecken und ausdrücken.
3. Grob hacken und beiseite stellen.
4. Knoblauch und Zwiebel in Butter glasig dünsten.
5. Sauerrahm und QimiQ Saucenbasis hinzufügen und um die Hälfte reduzieren.
6. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Spinat und die restlichen Zutaten hinzufügen und langsam erhitzen.