

Spinat- und Sauerampfer-"Geschmolzenes" (Fondue)

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 426

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Spinat	500 Gramm	
Sauerampfer	400 Gramm	
Crème fraiche	10 cl	
Butter	40 Gramm	
Salz, Pfeffer	0	
Muskat	0 Prise	

Zubereitung

1. Spinat und Sauerampfer gut waschen, dann dünsten (siehe unter <http://www.arbovin-ea.de/wein-a-essen/produkte/578-spinat.html>)

2. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Topf herausnehmen und mit einem Messer mehr oder weniger fein hacken. Zurück in den Topf geben, die Crème fraiche zufügen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

3. Bei offenem Topf unter Rühren etwas reduzieren und als Beilage servieren.

Im Mixer püriert entspricht das Gericht "unserem" Rahmspinat hat aber eine angenehmere Konsistenz und durch den Sauerampfer eine leicht säuerliche Note.



Notizen
