

Spinat Sauce von Magdalena Haase

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Spinat

10 Stück Zwiebeln

5 dl Rahm

1.5 Liter Bouillon (flüssig)

250 g Sprinz

100 g Butter

Teigwaren «al dente» kochen, abtropfen.

Spinat zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Zwiebel goldbraun braten.

Spinat, Crème fraîche und Sprinz daruntermischen. Sauce nur noch heiss werden lassen, würzen. Teigwaren begeben, alles mischen.