

Blattspinat mit Speck

Sie benötigen: (für 4 Personen)

- 1 Kg Blattspinat
- 50g geräucherten Speck
- 2 mittlere Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 100g Schlagsahne
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Spinat mehrmals gründlich waschen, verlesen und grob hacken. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Fett in einem großen Topf erhitzen und Speck darin knusprig auslassen. Zwiebeln zufügen und glasig andünsten und den Spinat hinzufügen. Bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen und dabei öfters umrühren.

Sahne, Gemüsebrühe und Mehl verrühren und rühren unter den Spinat gießen. Kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp:

Der Spinat schmeckt ausgezeichnet zu gedünstetem Fisch oder kurz gebratenem Fleisch.

Ebenfalls sehr lecker schmeckt der frische Spinat als Füllung in einem Speckpfannkuchen. Dazu brauchen Sie dann allerdings vorher keinen Speck mehr in den Spinat zu geben.