



## Spinat mit Knoblauchrahm

- 1 kg Spinat**
- 1 Zwiebel, fein gehackt**
- 2 EL Butter**
- Salz, Pfeffer**
- 150 g Crème fraîche**
- 1-2 Knoblauchzehen, gepresst**
- 1 EL Mandelstifte, in Butter geröstet**

Spinat in siedendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, abtropfen, leicht ausdrücken.

Zwiebeln in der Butter zugedeckt andämpfen. Spinat zugeben, mitdämpfen, würzen, 5-10 Minuten zugedeckt dämpfen. Eventuell wenig Wasser beifügen.

Crème fraîche und Knoblauch verrühren, zum Spinat geben, abschmecken.

Mandelstifte darüber streuen.



## Safran-Eier auf Spinat

**6 Eier**

### **Safran-Sauce:**

**2 EL Butter**

**2 EL Mehl**

**1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon, kalt**

**ca. 1,5 dl Gemüsebouillon**

**1,8 dl Halbrahm**

**1 Briefchen Safran**

**Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

### **Spinat:**

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**Butter zum Dämpfen**

**600 g Spinat, gerüstet**

**Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

**Muskatnuss**

### **Sesam-Kartoffeln:**

**600 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Stäbchen geschnitten**

**wenig Salz**

**2 EL Butter**

**2 EL Sesam**

Für die Sauce Butter erhitzen. Mehl dazugeben, dünsten. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Rahm und Safran beifügen, unter häufigem Rühren 4-5 Minuten bei kleiner Hitze sämig köcheln lassen, würzen.

Für den Spinat Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat dazugeben, zugedeckt zusammenfallen lassen. Evtl. wenig Wasser dazugeben, 5 Minuten weich dämpfen, würzen.

Kartoffeln würzen, zugedeckt garen. In der Butter kurz erhitzen.

Eier in siedendes Wasser geben, 7-8 Minuten wachweich kochen. Herausnehmen, kurz kalt abspülen und möglichst heiss schälen.

Spinat auf vorgewärmte Teller geben. Mit Safran-Sauce beträufeln. Eier halbieren.

Eier und Kartoffeln auf den Spinat geben, mit Sesam bestreuen.

## Vorbereiten

Die Sauce lässt sich, fertig gekocht und ausgekühlt, ½ -1 Tag im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren erhitzen. Bei Bedarf mit wenig Rahm oder Bouillon verdünnen.

Kartoffeln ½ -1 Tag im Voraus kochen, auskühlen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren in Bratbutter braten und mit Sesam bestreuen.



## Spinat-Mozzarella-Focaccia

Für 6 Stück

Backpapier für das Blech

### Hefeteig:

400 g Dinkelmehl  
1 ¼ TL Salz  
15 g Hefe, zerbröckelt  
1,75-2 dl Milch, lauwarm  
2 EL Butter, flüssig  
75 g Spinat, blanchiert

### Belag:

2 EL Butter, flüssig  
150 g Schweizer Mozzarella, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Spinat kurz darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aufgegangenen Teig nochmals zusammenkneten, in 6 Teile schneiden. Je 1 Oval von 7x15 cm auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, zugedeckt nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.

Focaccias mit Butter bestreichen, kreuzartig einschneiden. Kreuzpunkte mit 1 Mozzarellawürfel füllen, dabei den Würfel fest in den Teig stecken. Knoblauch darüberstreuen, würzen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

# Rezepte mit Spinat

Quelle: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

Focaccias lassen sich gut vorbereiten. Fladen 2-3 Minuten weniger lange backen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Focaccias 5 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen aufbacken.