

Rahmspinat

250 g Blattspinat	1 kleine Schalotte	20 g Butter
1 Msp. gehackter Knoblauch	80 g Crème-double	30 g Nussbutter
Salz, Pfeffer		

Den geputzten Blattspinat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und gut auspressen, anschließend grob hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und darin die Schalotten und den Knoblauch farblos anschwitzen. Den gehackten Spinat und die Crème double zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Nussbutter zugeben und mixen.

Eckart Witzigmann am 04. November 2025