

Rezept

Spargel und Spinat

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 30 min

- 400g Spargel
- 600g Spinat
- 200ml Gemüsebrühe
- 600g Kartoffeln
- 150g Frischkäse
- 200ml Sahne
- 70g Schmelzkäse
- frische Kräuter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Den Spargel putzen und in Salzwasser kochen bis er weich aber noch bissfest ist. Den Spinat ebenfalls in Salzwasser garen, je nach Vorliebe pürieren oder in Blättern etwas fester lassen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Für die Sauce die Sahne mit der Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, den Frischkäse mit unterrühren und mit einem Spritzer Zitrone, Salz, Pfeffer und frischen Kräuter abschmecken, wer es etwas deftiger mag kann noch den Schmelzkäse zugeben dann wird die Sauce sämiger.

Spargel, Spinat und Kartoffeln abgießen, abschließend etwas Öl in der Pfanne erhitzen und den Spargel noch mal kurz scharf anbraten. Mit Spinat Kartoffeln und der Frischkäsesauce servieren.
Guten Appetit!

[Zurück](#)