

Spinat - Püree

Zutaten:

150 g Spinat (TK)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stange Sellerie
250 g Ricotta – Käse
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Sellerie klein würfeln.
- Zwiebel, Knoblauch und Sellerie im Olivenöl glasig dünsten.
- Spinat zugeben und mit Wasser nach Packungsanweisung garen.
- Gesamte Flüssigkeit einkochen lassen.
- Abkühlen lassen.
- Spinatmasse sehr fein pürieren.
- Ricotta mit Spinat gut verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.