

Brennessel-Spinat

Zutaten:

400 g Brennesselblätter
30 g Butter
10 g glattes Mehl
100 g Zwiebel, fein geschnitten
150 g Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
Gemahlener Kümmel
Zitronenabrieb



Zubereitung:

Die Brennesselblätter in Salzwasser kurz blanchieren. Dann durch ein Sieb abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend ausdrücken.

Butter in einer Pfanne oder Topf leicht erhitzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren (Einmach). Dann mit Milch aufgießen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann vom Herd ziehen.

Mit den Gewürzen würzen und die ausgedrückten Blätter einrühren. Nochmals kurz erhitzen und anrichten.

Tipp: Dieser Spinat serviert man traditionellerweise zu Röstkartoffeln und Spiegelei.

Er passt aber auch sehr gut zu Fischgerichten oder für vegetarische Gerichte .

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Aaron Jahrmann



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at