SpinatSahneSauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1000 gr tiefgefrorener Spinat, 600 ml Milch, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 200 gr Kräuterschmelzkäse, 1 Beutel Helle Soße, 320 ml Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch hacken.

Die Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch anbraten, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Den aufgetauten Spinat, die Milch und den Schmelzkäse zugeben und die Helle Soße einrühren. Aufkochen lassen und z.B. zu grünen Bandnudeln und Hühnerbrustmedaillons servieren.

Guten Appetit.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de