

# Pikante Spinatsoße bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

300 gr Tiefkühl-Spinat, 300 gr feine Tiefkühl-Erbesen, 100 gr Schmand oder saure Sahne, 4 Esslöffel Sojasoße, 2 Senfgurken oder 2 Esslöffel Kapern.

## Die Vorbereitungen:

Den Spinat und die Erbsen entweder in der Mikrowelle auftauen oder beides zusammen im Topf bei mittlerer Hitze auftauen.

## Die Zubereitung:

Die restlichen Zutaten in den Topf geben.

Den Spinat und die Erbsen gar kochen, danach alles pürieren. Fertig!

Zubereitung im Thermomix:

Alle Zutaten zusammen in den Mixtopf geben, kurz auf Stufe 4 zerkleinern. Dann 10 Minuten, 100 Grad auf Stufe 2 garen. Anschließend 10 Sekunden auf Turbo durchpürieren.

Die Soße schmeckt hervorragend zu allen Nudeln. Ganz besonders zu russischen Pelmeni (mit Hack gefüllte Nudeltaschen) die im Ofen mit Käse überbacken sind.