

Türkische Spinatcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr gehackter Spinat (TK), 2 Päckchen Frischkäse, 1 Becher Creme fraiche, 2 Esslöffel Pflanzenöl, 2 Knoblauchzehen, 0,5 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Angaben der Mengen sind nur "ca.-Werte". Ich bekam das Rezept von einem türkischen Koch, der mir auch keine genaueren Angaben machen konnte. Den Spinat auftauen und im Sieb abtropfen lassen (evtl. noch etwas ausdrücken). Knoblauch schälen und pressen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken. 2 - 3 Stunden kalt stellen. Die Creme sollte relativ fest und gut zu verstreichen sein. Deshalb ist es wichtig, dass der Spinat nur noch wenig Flüssigkeit hat. Durch Zugabe von mehr Öl wird die Creme entsprechend geschmeidiger. Dazu Fladenbrot (alternativ: Baguette) reichen. Super als Vorspeise oder zum Buffet bei Partys.