

Blattspinat griechisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Tiefkühlblattspinat, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Packung Fetakäse, 0,5 Becher Mascarpone, 1 Prise Salz, 2 Prisen gemahlener Kümmel, 2-3 Umdrehungen gemahlener Pfeffer, 2 Prisen Muskat, 1 Prise Zimt, 2 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Den Spinat antauen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, die Knoblauchzehe ganz fein hacken oder pressen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in dem Olivenöl glasig werden lassen. Den angetauten Spinat hinzugeben und bei geschlossenem Deckel so lange auf kleiner Flamme garen bis der Spinat heiß ist. Ab und zu umrühren.

Den Fetakäse zerkrümeln und mit den Gewürzen dazugeben. Wenn sich der Käse etwas aufgelöst hat die Mascarpone dazugeben und gut verrühren.

Tipp: Eignet sich auch hervorragend als Belag oder Füllung für Blätterteig.