

Zutaten

- 250 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 2 Eier
- etwas angerührte Speisestärke
- 150 g Spinat
- 1 Schalotte, geschält und fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- Butter, Salz, Muskat

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Beilage

Schnittlauchsauce & Spinat

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Schnittlauchsauce mit Spinat. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Den Fischfond auf die Hälfte einkochen lassen, Sahne dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden. Die Eier 6 Minuten kochen, pellen und klein schneiden. Zusammen mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zur Sauce geben.
2. Den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.
3. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Austretendes Wasser abschütten. Mit Salz und Muskat abschmecken.