

## Cremspinaat

### Zutaten

600 g	passierter Spinat TK
20 g	Butter
20 g	Mehl
250 ml	Bouillon
1	Knoblauchzehe gepresst
40 g	braune Butter

### Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss



### Arbeitsbeschreibung

1. Den Blattspinat in einem Sieb über Nacht im Kühlschrank auftauen und abrinnen lassen.
2. 20 g Butter zergehen lassen, Knoblauch darin anschwitzen, Mehl dazugeben und mit Bouillon aufgießen.
3. Mit Schneebesen gut verrühren und ca. 5 min leicht köcheln lassen.
4. Den Spinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die braune Butter einrühren.
5. Konsistenz kontrollieren.