



REZEPT DER WOCHE

KW 15 11.04. – 17.04.2022

Spinatkartoffeln mit Sahnesößchen (Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 2 Zwiebeln (Art.Nr. 400)
- 1 Knoblauchzehe (Art.Nr. 410)
- 400g Blattspinat (Art.Nr. 722)
- 1 Bd. Bärlauch (Art.Nr. 459)
- 1 EL Ghee (Art.Nr. 8791)
- 1 kg Kartoffeln fk (Art.Nr. 500)
- 200g Magerquark (Art.Nr. 2013)
- 200ml Schlagsahne (Art.Nr. 2004)
- 3 EL Leinöl (Art.Nr. 8328)
- Etw. Salz und Pfeffer
- 1 TL Thymian (Art.Nr. 8356)
- ½ TL Muskat (Art.Nr. 8344)

Und so geht's:

Kartoffeln schälen mit ½ Liter Wasser für etwa 20 Minuten garen.

Für die Soße die Zwiebeln schälen und in einem Topf mit Ghee kurz scharf anbraten. Knoblauch klein hacken, mit dazu geben und mit Sahne aufgießen. Herd auf kleinste Stufe runterschalten. Bärlauch klein hacken und zusammen mit Thymian und Muskat köcheln lassen.

Blattspinat in die Soße geben. Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln mit Quark auf dem Teller anrichten. Soße würzen, abschmecken und dazu reichen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**