

Rezept Maultaschen mit Blattspinat

Ein sehr einfaches Gericht, welches durch den frischen Blattspinat aufgewertet wird.

Zutaten:

1 Pck. Maultaschen aus der Kühltheke
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
200 g Blattspinat
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und die Maultaschen darin nach Packungsanweisung kochen.

In dieser Zeit für die Maultaschen mit Blattspinat den Blattspinat unter fließendem Wasser gründlich säubern und gut ausdrücken.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und den Blattspinat darin kurz blanchieren und in Eiswasser sofort abschrecken.

Die Maultaschen abgießen, dabei ca. 100 ml der Brühe auffangen und die Maultaschen etwas abkühlen lassen. Anschließend in Streifen schneiden.

Eine große Pfanne erhitzen, die Sahne mit der aufgefangenen

Brühe hineingeben, danach den Blattspinat zufügen, kurz vermengen.

Das Ganze nun für 3 bis 4 min köcheln lassen, die Maultaschenstreifen zufügen.

Die Maultaschen mit Blattspinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zu letzt kommt noch der Käse unter die Soße der Maultaschen mit Blattspinat, danach ist das Gericht servierfertig.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten