

Türkische Spinatcreme

Bekannt von tausend Grillabenden



Zutaten:

400 g Blattspinat (TK)
2 Pakete Frischkäse (à 200 g)
1 Becher Crème fraîche (à 200 ml)
2 EL Pflanzenöl
4 Knoblauchzehen
mindestens 1 TL Salz

Zubereitung:

Den Spinat auftauen, ausdrücken und anschließend klein hacken. Das Ausdrücken ist sehr wichtig, da die Crème sonst sehr flüssig wird. Knoblauch schälen und hacken. Alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken. Für mindestens eine Stunde besser über Nacht durchziehen lassen.

Dazu Fladenbrot oder Baguette reichen.