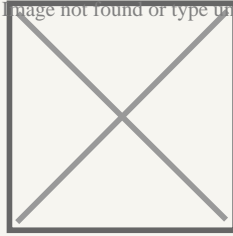


Image not found or type unknown



BACK-CAMEMBERT MIT BLATTSPINAT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Blattspinat grob hacken. Bei Verwendung von tiefgekühltem Blattspinat diesen erst auftauen lassen. Cocktailtomaten halbieren.
2. Zwiebel hacken, Knoblauchzehe würfeln und beides in Butter andünsten.
3. Blattspinat hinzugeben und fertig dünsten.
4. Sahne dazugeben und leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
6. Ganz zum Schluss die halbierten Cocktailtomaten unterheben.
7. Alpenhain Back-Camembert nach Packungsanweisung zubereiten und auf dem Blattspinat anrichten.

ZUTATEN

4

600 g	frischer Blattspinat (oder tiefgekühlter Blattspinat)
1	Rispe Cocktailtomaten
1/2	Zwiebel
1/2	Zehe Knoblauch
400 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
	geriebener Muskatnuss
4 TL	Butter
4 Stück (à 75g)	Alpenhain Back-Camembert