

Blattspinat an Sauce Mornay

Zutaten für 4 Personen

Blattspinat			
600	g	Blattspinat, TK	Auftauen
1		Zwiebel	
2		Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch fein hacken
1	EL	Butter	Zwiebel und Knoblauch andünsten, Blattspinat begeben
1.5	dl	Bouillon	Ablöschen, Spinat ca. 10 Min. gar kochen Spinat abtropfen
Sauce Mornay			
1	EL	Butter	In Pfanne kurz aufschäumen
1	EL	Mehl	Hinzugeben, Hitze reduzieren, verrühren und hellgelb anschwitzen
2.5	dl	Milch, heiss	Einrühren
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskatnuss	Sauce würzen, ca. 10 Min. bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln
1	dl	Rahm	
2		Eigelbe	Rahm und Eigelbe verquirlen und unter Sauce ziehen
100	g	Gruyère od. Appenzeller, gerieben	Beigeben und gut verrühren
Fertigstellen			
			Spinat unter Sauce Mornay ziehen und heiss servieren.