

## Spinat florentinische Art

### Zutaten für 4 Personen

750	g	Blattspinat frisch	Gründlich waschen, abtropfen
2	EL	Weisswein	
		Salz	
		Pfeffer	In Topf erhitzen
2		Knoblauchzehen	Dazupressen, zudecken und Spinat zusammenfallen lassen, beiseite stellen.
		<b>Thymianmilch</b>	
1		Zwiebel	Sehr fein gehackt
1	EL	Butter	Zwiebel glasig dünsten
1	TL	Thymianblättchen	Einstreuen
2.5	dl	Milch	Dazugiessen
		Salz	
		Pfeffer	Kurz aufkochen, dann 5 Min. ziehen lassen.
		<b>Fiorentinasauce</b>	
1	EL	Butter	Schmelzen
1	EL	Mehl	Einstreuen, unter rühren anschwitzen
200	g	Rahm	Thymianmilch und Rahm langsam dazugeben, unter Rühren cremig einköcheln. Sauce vom Herd nehmen.
2		Eigelb	
3	EL	Parmesan, gerieben	Unter Sauce rühren
		Salz	
		Pfeffer	Würzen
		<b>Fertigstellen</b>	
½	EL	Butter	Backofen auf 200°C vorheizen Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen Spinat in Gratinform geben Mit Sauce übergiessen
4-5		Butterflöckchen	Darauf verteilen Ca. 12 Min bei 200°C gratinieren. Auf warme Teller anrichten, ev. mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.