



Spinat - Aquarium mit kuuuhlen Kugeln



einfach

Zutaten:

8 Kartoffeln
250 ml Milch
30 g Bayernland Goldbutter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Eigelb
750 g frischer Spinat
Etwas Butter und etwas Mehl
für eine Mehlschwitze
1 Schuss Domspitzmilch
Schlagrahm

Dekoration

Sesam
Knabberzeug in Fischform
Schnittlauch
1 Pck. Bayernland Kuuuhle
Kugeln

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Stücke und koche sie in Salzwasser, bis sie weich sind.
2. Erhitze Milch und Butter, gib die gekochten Kartoffeln hinzu und zerstampfe alles mit einem Kartoffelstampfer. Schmecke den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und gib das Eigelb hinzu.
3. Koche den Spinat auf, schrecke ihn mit kaltem Wasser ab, lasse ihn abtropfen, drücke ihn aus und püriere ihn.
4. Erhitze etwas Butter und rühre sie mit dem Mehl glatt, um eine Mehlschwitze herzustellen. Gib die Sahne hinzu. Verfeinere die Mehlschwitze mit Gewürzen und rühre sie unter den Spinat.
5. Röste den Sesam kurz in einer heißen Pfanne ohne Öl an.
6. Vermische den Spinat mit dem Kartoffelbrei und fülle alles in einen Teller. Gib den Sesam als Meeresboden dazu und dekoriere mit Schnittlauch als Meerespflanzen, Knabberzeug in Fischform und kuuuhlen Kugeln als Luftblasen.



/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/Bayernland