

Blattspinat

Kategorien: Konserve, Einkochen, Spinat

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Frischer Spinat

Anleitung:

Spinat mehrmals waschen und abtropfen lassen. In eine grosse Schüssel geben und mit 1l sprudelnd kochendem Wasser übergiessen. Wenn das Gemüse zusammengefallen ist abgiessen und abtropfen lassen. Fest ins Glas drücken und wie üblich verschliessen. Im Einkochtopf 60 min kochen, im Backofen 90 min und im Dampfkochtopf 40 min.

Wollen Sie überraschenden Gäste einmal griechisch kommen, füllen Sie Blätterteigtaschen damit und einer Scheibe Schafskäse, würzen Sie kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat und backen Sie sie ca 20 min, wobei Sie die Oberseite mit Öl bepinseln sollten.