

"Grizzo" Spinateis

Kategorien: Gemüse, Eis, Sahne

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Pack.	TK-Rahmspinat (225 g)
200	Gramm	Hüttenkäse
1		Ei, frisch
200	Gramm	Sahne
2	Teel.	Kräutersalz
		Pfeffer, etwas
		Aus der Mühle
1	Prise	Muskatnuß
4		Salatblätter
		Zum Garnieren
4		Eier, hart gekocht
		Zum Garnieren
1/2	Bund	Schnittlauch, zerkleinert
		Zum Garnieren

Anleitung:

1. Den Spinat auftauen lassen, ohne ihn zu erwärmen - am besten im Kühlschrank.
2. Zum aufgetauten Spinat etwa 100 g Hüttenkäse, das Ei und die Sahne zugeben und alles miteinander verrühren. Kräftig mit dem Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Masse in die Eismaschine füllen und etwa 20 Minuten gefrieren lassen. Vor dem Servieren das Eis 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die Salatblätter waschen, trockentupfen und auf 4 Dessertgeller geben. Das Eis in Kugeln auf die Salatblätter geben und mit Ei-Achteln, Hüttenkäsehäufchen und Schnittlauch garnieren.

Tip: Zu diesem Eis kann man eine pikante Quarksauce reichen: 200 g Quark mit 1/8 l Milch und 3 EL Öl glattschlagen und das Ganze mit Salz, Pfeffer Paprikapulver und Zucker würzen. Feine Würfel von Tomatenfruchtfleisch und Zwiebel sowie feingehackte Kräuter untermischen.

ca. 240 kcal je Portion