

Spinatsauce - mit Schafskäse

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
	Etwas	Öl
300	Gramm	Tiefgefrorenen, gehackten Spinat
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Oregano
200	Gramm	Schafskäse

Anleitung:

Gewürfelte Zwiebel in etwas Öl dünsten. Spinat zugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und 15 min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden, zur Sauce geben und 5 min. mitköcheln.