

Spinat-Kartoffelstock mit Safrangemüse

Für 4 Personen

Zutaten

Safrangemüse:

2	Rüebli
2	Zucchini
1	Schalotte
1 EL	Butter
3 dl	Gemüsebouillon
200 g	Hüttenkäse
1	Briefchen Safran
etwas	Salz und Pfeffer

Spinat-Kartoffelstock:

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
3 dl	Milch
175 g	tiefgekühlter, gehackter Spinat, aufgetaut
etwas	Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Rüebli schälen. Rüebli und Zucchini klein würfeln. Schalotte fein hacken, mit dem Gemüse in der Butter kurz dünsten, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen, Gemüse bei schwacher Hitze knapp weich garen.

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich garen, abgiessen und ausdämpfen lassen.

Milch aufkochen, Kartoffeln durchs Passe-vite dazu pressen. Spinat dazugeben, zu einem Püree verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Gemüsesauce aufkochen, Hüttenkäse dazugeben, nur kurz in der Sauce schmelzen. Sauce mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Zum Spinat-Kartoffelstock servieren.



*Spinat-Kartoffelstock
mit Safrangemüse*