


Spinat-Sahne-Soße mit Tomaten



 Zubereitung: 5 Minuten

 Gesamtzeit: 15 Minuten

Portionen: 4 Portionen



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 200 g Sahne
- 80 g Kräuter-Frischkäse
- 55 g Parmesan
- 1 TL Curry
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 130 g Cherry-Tomaten (ca. 20 Stück)
- 65 g Blattspinat (frisch)

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben, **5 Sek. / Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Sahne, Frischkäse, Parmesan, Curry, Salz und Pfeffer hinzugeben, **10 Sek. / Stufe 6** unterrühren und mit dem Spatel nach unten schieben

3. Tomaten halbieren und mit dem Spinat in den Mixtopf geben, **10 Sek. / Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel unterrühren, im Anschluss **7 Min. / 90 Grad / Linkslauf Stufe 2** aufkochen
4. Wahlweise mit Nudeln oder Reis anrichten und schmecken lassen!

