

Ebly-Sotto mit Blattspinat u. Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Ebly, 300 gr Champignons, 250 gr Blattspinat (TK), 150 gr gek. Schinken, 1 Zwiebel, 1 Becher Creme fraiche o. Frischkäse (Kräuter), 0,25 l Brühe, 50 ml Weißwein, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika, Fondor, 2 Esslöffel Butter o. Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Spinat antauen lassen. Zwiebel fein hacken. Champignons putzen u. in Scheiben schneiden, den Schinken würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel mit den Champignons in Butter oder Öl andünsten. Ebly u. Schinken dazu geben u. mit der Brühe u. Weißwein ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den angetauten Spinat dazugeben u. den Frischkäse oder Creme fraiche unterrühren. Weitere 5 Minuten bis Ebly u. Spinat gar sind köcheln lassen. Gut würzen.

Evtl. mit frisch geriebenen Parmesan servieren - Lecker!

Kleiner Tipp:

Um Kalorien zu sparen Creme fraiche o. Käse halbfett nehmen. Man kann den Schinken weglassen (vegetarisch), Bei Kindern kann man auch ohne Weißwein kochen.