Blattspinat in Sahnesauce

Zutaten (3 Portionen)

1	Pack	TK Blattspinat
1	Pack	Hafersahne (alternativ Sojasahne)
1		Knoblauchzehe
	etwas	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

In einem Topf mit etwa 4 EL Wasser den Blattspinat auf kleiner Hitze auftauen lassen. Ist dies geschehen, Sahne, gehackten Knoblauch und die Gewürze dazugeben (so wie es einem schmeckt).

Fertig!

Passt gut zu Rösti oder einfach als Pastasauce. Wem die Sauce zu flüssig ist, gibt (in kaltem Wasser aufgelöst) 1 TL Mehl oder Sojamehl hinzu.