



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Spinat-Hollandaise

TM 31 - 4 Portionen

100 g	Spinat, geputzt, ohne Stiele
5	Eigelb
130 g	Butter, weich, in Stücken
100 g	Sahne
¼ TL	Pfeffer
½ - ¾ TL	Salz
2 TL	Zitronensaft

- Spinat in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
- Restliche Zutaten zugeben und **7 Min./80°/Stufe 4** aufschlagen. Sauce sofort in eine kalte Schüssel umfüllen.

### **Tipp:**

Eine schöne Sauce zu Fisch oder als Farbklecks zu weißem, dampfgegartem Gemüse wie Spargel, Blumenkohl oder Kohlrabi.

