

Spaghetti „Florentiner Art“
(Spinatsauce)

Mehl, Butter, Milch, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 100g TK-
Blattspinat, 20g gewürfelte Zwiebeln
50-100g Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat

Eine helle Sauce bereiten (Mehlschwitze):

$\frac{1}{4}$ l Sahne dazu

Blattspinat und Zwiebeln anbraten und zur
Sauce geben, würzen mit Salz, Pfeffer,
Muskat und Knoblauch

Zum schluß Parmesan nach Geschmack hinzu,
aufkochen...