

## Spinatpudding

### Zutaten:

**E** 2 EL Olivenöl, **E** 50 ml süße Sahne, **E** 1 Ei, **E** 3 g Agar Agar,  
**M** ¼ TL Koriander gemahlen, **M** 1 kleine Schalotte oder eine ½, **M** 1 Prise Muskatnuss,  
**W** ½ TL Salz, **W** 350 ml Wasser,  
**H** 500 g Spinat, **H** 1 TL Zitronensaft,  
**F** ½ TL Kurkuma.

### Vorbereitung:

**E** Ei in Eigelb und Eiweiß trennen  
**M** Schalotte schälen und in Würfelchen schneiden  
**H** Spinat waschen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden

### Zubereitung Spinatmasse:

**F** In einer heißen Wokpfanne,  
**E** Olivenöl erwärmen.  
**M** Schalotte dazugeben und kurz anschwitzen, bis die Schalotte glasig ist. Mit Koriander und der  
**W** Hälfte des Salzes würzen.  
**H** 350 g Spinat, ½ TL Zitronensaft und  
**F** Kurkuma in die Wokpfanne geben. Solange bei kleiner Hitze braten lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist.  
Danach auskühlen lassen.  
**E** Den abgekühlten Spinat zusammen mit dem Eigelb und dem restlichen „rohen“ Spinat in einen Mixbecher geben. Das Ganze einmal kurz durchmischen.

### Zubereitung für die Puddingmasse:

**F** In einem heißen Topf  
**E** Sahne,  
**M** eine Prise Muskatnuss,  
**W** das restliche Salz und Wasser aufkochen lassen.  
**H** Restlichen Zitronensaft und  
**F** Kurkuma mit in den Topf geben.  
**E** Das Agar Agar dazugeben. Mit dem Schneebesen verrühren.  
Anschließend 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auf 80°C abkühlen lassen.  
**E** In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen.

- b. w. -

- E** Die Puddingmasse zu der Spinatmasse in den Mixbecher geben. Alles zusammen gut miteinander mixen. Die Masse in eine separate Schüssel geben und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.  
In kleine Schüsselchen füllen. Dabei bitte zügig vorgehen, da das Agar Agar bereits bei einer Temperatur von ca. 40° sehr stark zu binden beginnt.

Anschließend für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

***Zusammen mit einem Spiegelei oder gebratenen Garnelen servieren.***