

Wurzelspinat, alternativ Blattspinat

350 g Spinat pro Person

Wurzelspinat waschen. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Wurzelspinat an den Blättern fassen und nur die Stängel 1 min ins kochende Wasser halten, dann alles hineingeben und kurz blanchieren. Schalotten schälen, fein würfeln, Knoblauch fein hacken und beides in Butter kurz anschwitzen. Dann den abgetropften Spinat hinzugeben und kurz mitdünsten bis er gar ist. Salzen und pfeffern. Wer möchte, kann nun entweder creme fraiche zugeben oder auf das Gemüse geröstete Pinienkerne und frisch geriebenen Grana Padano geben.