

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Blattspinat mit Parmesan und Pinienkernen für 4 Personen

Zutaten: 400 g Blattspinat, 20 g frisch geriebener Parmesan, 2 EL Pinienkerne, 2 EL Olivenöl, Meersalz, weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuß frisch gerieben

Zubereitung: Den Spinat von groben Stengeln befreien, putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Einen ausreichend großen Topf mittelstark vorheizen. Das Olivenöl zugeben und die Pinienkerne darin hell anrösten. Die Spinatblätter in den Topf geben und unter Rühren garen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Den Parmesankäse unterheben. Servieren.

Tipps: Der Geschmack wird runder durch die Zugabe eines Stückchens Butter. Ein Schuß Anislikör (z.B. Pernod) paßt hervorragend.