

Rezept Spinat italienische Art

Zutaten:

3 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 kg frischer Spinat
frischgeriebene Muskatnuss
Salz, frischgemahlener Pfeffer
Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Spinat waschen und putzen. Die Stiele entfernen.
Schalotte und die Knoblauchzehe feinwiegen.

Den Spinat gut trocknen.
Schalotte und Knoblauch in das heiße Fett geben und kurz anschmoren.

Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.
Würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)