

Zutaten

- 800 g Spinat
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 EL geriebenen Parmesan zur Bindung

Beilage

Blattspinat

Entdecken Sie unser festliches Blattspinat Rezept für Ihr Ostermenü. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und beeindrucken Sie Ihre Gäste!

So wird’s gemacht:

1. Den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Die fein geschnittenen Schalotten, sowie Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, dann den Spinat hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.