

Zutaten

- 200 g Spinat
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 EL geriebenen Parmesan zur Bindung
- 50 g Pinienkerne, geröstet und gehackt
- 250 g Kräutersaitlinge
- Öl zum Braten
- Kochateliers Salz „Frohlocken“

Beilage

Pinienkern-Spinat und Kräutersaitlinge

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Pinienkern-Spinat mit Kräutersaitlingen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

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. Zum Schluss Parmesan und Pinienkerne zugeben.
2. Die Pilze putzen und in große Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin kräftig gold-braun rösten und würzen.