

Rezept

Knoblauch-Spinat mit Gorgonzola

Ein Rezept von Knoblauch-Spinat mit Gorgonzola, am 23.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	800 g Blattspinat
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl	50 g Butter
2 EL Zitronensaft	50 g 50 g Sahne
Salz	Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	250 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, mit Wasser bedeckt in 20-25 Min. weich garen. Spinat entstielen, waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Schalotten in 2 EL Olivenöl in 3-4 Min. glasig anschwitzen. Butter, Knoblauch und Spinat hinzufügen, Spinat unter Rühren zusammenfallen lassen. Zitronensaft und Sahne angießen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Gorgonzola in Stückchen schneiden. Restliches Öl, Kartoffeln, Spinatmasse und Käse jeweils auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Raclettegerät vorheizen. Pfännchen mit etwas Olivenöl bepinseln. Je 2-3 Kartoffelscheiben 4-5 Min. darin anbraten. Mit 1 gehäuften EL Spinatmasse belegen, 1 Stückchen Gorgonzola darauf legen. Überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.