

## Rezept

# Spinat-Pecorino-Sahne

Ein Rezept von Spinat-Pecorino-Sahne, am 07.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Blattspinat	Salz
<b>2</b> Schalotten	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Sahne
<b>100 g</b> frisch geriebener Pecorino	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat verlesen und die dicken Stiele abknipsen. Den Spinat in stehendem kaltem Wasser mehrmals waschen, dann in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Spinat grob hacken.
2. Die Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Pinienkerne in einem Topf ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Dann herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Die Butter in demselben Topf zerlassen, die Schalotten darin glasig dünsten. Spinat und Sahne dazugeben und aufkochen. Den Käse hinzufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 2 Min. erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Pinienkerne darüberstreuen. Die Spinat-Pecorino-Sahne schmeckt gut zu Bandnudeln.