

Rezept

## Spinat mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Spinat mit Ziegenkäse, am 27.05.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Spinat	Salz
½ Bio-Zitrone	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	Cayennepfeffer
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>300 g</b> Ziegenkäserolle

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

### Zubereitung

1. Spinat waschen und 1-2 Min. in Salzwasser blanchieren. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen. Zitrone waschen, Schale abreiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Spinat mit Zitronenschale, Zwiebeln, Knoblauch, Cayennepfeffer, Öl und Salz mischen. Käse in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Raclettegerät anheizen. Spinat in den Pfännchen verteilen, mit Käse belegen und etwa 5 Min. garen, bis der Käse zerläuft und leicht braun ist.