

Rezept

Spinatpfännchen mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spinatpfännchen mit Gorgonzola, am 18.04.2025

Zutaten

600 g Blattspinat (oder 300 g TK-Spinat)	5 Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 Tomaten	1/2 TL getrockneter Oregano
100 g Sahne	400 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen (TK-Spinat nach Packungsanweisung auftauen). Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, den weißen und grünen Teil getrennt in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die weißen Zwiebelringe und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei starker Hitze zusammenfallen lassen. Den Spinat in ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann mit den Händen gut ausdrücken und zerzupfen.
3. Während der Spinat abkühlt, die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Kerne und Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln, mit Oregano, Sahne und dem Spinat mischen, salzen und pfeffern. Den Gorgonzola in Würfel schneiden und mit dem Frühlingszwiebelgrün mischen.
4. Jeweils etwas Spinat-Tomaten-Mischung in die Pfännchen geben und mit der Gorgonzola-Zwiebelgrün-Mischung bestreuen. Im heißen Gerät ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.