

## Rezept

# Zitronen-Spinat mit Walnüssen

Ein Rezept von Zitronen-Spinat mit Walnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>30 g</b> Walnusskerne    | <b>700 g</b> zarter Blattspinat |
| <b>1</b> Schalotte          | <b>1</b> Bio-Zitrone            |
| <b>2 EL</b> Olivenöl        | <b>1 EL</b> Butter              |
| Salz                        | Pfeffer                         |
| frisch geriebene Muskatnuss |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 35 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und abkühlen lassen. Inzwischen den Spinat verlesen, putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
2. Das Öl und die Butter in einem breiten Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin 2 Min. andünsten. Spinat dazugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Zugedeckt 2 Min. dünsten. Spinat mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenschale und -saft würzen und mit Walnüssen bestreut servieren.