

Minz-Spinat mit Ziegenfrischkäsecreme

Zutaten

für 4 Personen

- 750 g junger Spinat
- 1 Bund Minze
- 125 g Ziegen-Frischkäse
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 EL Haselnusskerne
- geriebene Muskatnuss
- 8 dünne Scheiben Pancetta
(italienischer Speck)



Zubereitung

1. Spinat putzen, gründlich waschen und in einem Durchschlag abtropfen lassen. Minze waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Ziegenkäse und 2 EL Öl glatt rühren.
2. Käse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen. Nüsse grob hacken. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Haselnüsse darin leicht rösten. Nüsse und Öl in eine Schüssel gießen. 1 EL Öl abnehmen und in einem Topf erhitzen.
3. Spinat 2–3 Minuten darin andünsten. Nach ca. 1 Minute Minze zugeben. Minz-Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf einem Sieb kurz abtropfen lassen. Spinat mit Hilfe eines runden Ausstecher (6–7 cm Ø) auf 4 Tellern anrichten.
4. Je 2 Scheiben Pancetta auf den Spinat legen, dann die Ziegenkäsecreme darauf geben. Mit einem Bunsenbrenner die Creme leicht abflämmen, dann mit der Nuss-Öl-Mischung beträufeln. Mit Minze garnieren.