

Rezept des Monats März 2021

Blattspinat mit Gorgonzola

[Popeye der Seemann](#) war ein begeisterter Spinatesser. 1927 tauchte er zum ersten Mal in amerikanischen Comics auf. Glotzaugen, so sein Name übersetzt, agierte mit seiner heimlichen Geliebten Olive Oyl (Olivenöl), dessen Bruder Castor Oyl (Rizinusöl) und seinem Freund Ham Gravy (Bratensauce) in verschiedenen kritischen und gefährlichen Situationen. Denen wurde er aber regelmässig Herr, indem er mit einer Hand eine Dose Spinat durch Zerquetschen öffnete. Den Spinat schüttete er sich im hohen Bogen in seinen Rachen, und seine überproportional muskulösen Unterarme lösten jedes Problem.

Popeye ging in die Populärkultur ein, wurde von Roy Lichtenstein gemalt und von Jeff Koons zur Statue verarbeitet. Zu seinem 75. Geburtstag leuchtete 2004 die Spitze des Empire State Buildings in New York spinatgrün. Zu seinem 90. aber ist der Spinat-Held ein wenig aus dem Scheinwerferlicht verschwunden, zu groß scheint die Konkurrenz neuer Comic-Superhelden, die für ihre Superkräfte nicht erst Spinat schlürfen müssen. (KSTA 11.01.2019)

Ob er den Spinat auch mit Gorgonzola gegessen hätte, ist nicht überliefert. Aber eine leckere Abwechslung von Spinat mit Spiegelei ist es allemal.

Zutaten für zwei Personen:

50 g Pinienkerne
evtl. ein paar Speckwürfel
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Chilischote
100 g Cherrytomaten
500 g frischer Blattspinat
Muskatnuss
150 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer

In einer weiten Pfanne Pinienkerne trocken anrösten und beiseite stellen. Zwiebelringe in etwas Öl Farbe nehmen lassen, dann den Knoblauch zugeben. Ein paar Speckwürfel täten dem guten Geschmack keinen Abbruch. Die Cherrytomaten halbiert hinzufügen, salzen und pfeffern. Nun den Blattspinat entstielen und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz sowie Muskatnuss würzen. Den Gorgonzola grob zerkleinern und erst kurz vorm Anrichten unterrühren, sodass der Käse schmilzt und eine cremige Konsistenz entsteht. Auch die Pinienkerne wieder hinzufügen.

