

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT KAROTTEN & KARTOFFELPÜREE

PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

1 Packung Babykarotten (400 g)

1 Bündel Petersilie, glatt

1 rote Zwiebel

1 Zitrone

500-600 g Kartoffeln, mehlig

75 ml Milchalternative

50 g natives Olivenöl

 2 PORTIONEN

 35 MIN

 EINFACH

Gönnen Sie sich ein köstliches Geschmackstrio mit unseren Spinat-Käse Knuspertaschen, gerösteten Karotten und fluffigem Kartoffelpüree. Dieses Rezept bietet eine gemütliche und köstliche vegetarische Mahlzeit, die Lust auf mehr macht.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind, dann abgießen und einen Moment lang zugedeckt dämpfen lassen.

2. Kartoffelpüree vorbereiten

Die Milchalternative erhitzen und die Kartoffeln pürieren, bis sie glatt sind. Die Milchalternative nach und nach mit einem Schneebesen unter Rühren zu den Kartoffeln geben, damit sie schaumig werden.

3. Karotten im Ofen backen

Die Karotten waschen und die Spitzen bis auf etwa 2 cm abschneiden. Wenn die Karotten dick sind, der Länge nach halbieren und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Alufolie abdecken und etwa 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Folie entfernen und weitere 10 Minuten braten.

4. Dressing zubereiten

Für das Dressing die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Mit dem Öl und dem Saft einer halben Zitrone vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Spinat-Käse Knuspertaschen anbraten und servieren!

Die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung knusprig und braun anbraten. Mit dem Kartoffelpüree und den gerösteten Karotten servieren. Das Dressing über die Karotten träufeln und fertig!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**