

OFENGEMÜSE MIT SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN

PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

500 g grüner Spargel

400 g Kürbis nach Wahl

2 Fenchelknolle

1 rote Zwiebel

500 g Kartoffeln

4 Stängel frischer Thymian

2 TL Fenchelsamen

2 TL Granatapfelkerne

2 TL Walnusskerne

Etwas Olivenöl zum anbraten

Etwas Salz & Pfeffer

Probiere diesen Winter dieses köstliche Rezept mit unseren Spinat-Käse Knuspertaschen, Kürbis und Spargel. Du wirst es lieben!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C vor. Einen Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz zum Blanchieren des Spargels aufstellen.

2. Gemüse vorbereiten

Die „hölzernen“ Enden des Spargels abschneiden (ca. 3 cm) und 1 Minute lang in kochendem Wasser blanchieren. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und die Kartoffeln ca. 3 Minuten vorkochen. Kürbis (ggf. schälen), Fenchel und rote Zwiebel in Spalten schneiden. Die Kartoffeln in gleiche, nicht zu große Stücke schneiden/halbieren.

3. Gemüse würzen

Das Gemüse und die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer, Thymianblättern und zerstoßenen Fenchelsamen bestreuen.

4. Gemüse anbraten

Brate das Gemüse und die Kartoffeln etwa 30 Minuten lang, bis sie gar sind. Falls nötig, nach 15 Minuten nachschauen und vorsichtig umschwenken.

5. Servieren und genießen!

Mit Granatapfelkernen und zerstoßenen Walnusskernen garnieren und genießen!

6. Spinat-Käse Knuspertaschen zubereiten

Backe die Knuspertaschen etwa 12 bis 14 Minuten zwischen dem Gemüse auf dem Backblech, oder brate sie separat etwa 10 Minuten in einer Pfanne.

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