

# OFENGEMÜSE MIT SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN

## ZUTATEN

 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**