

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SPARGEL-KÜRBIS-SALAT

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

300 g Kartoffeln

200 g Kürbis

100 g grüner Spargel

100 g Cherrytomate

40 g Rucola

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

2 Stängel Thymian

Saft 1/2 Zitrone

Etwas Salz & Pfeffer

 2 PORTIONEN

 35 MIN

 EINFACH

Lust auf einen leckeren und sättigenden Salat? Probiere diesen köstlichen Spargel-Kürbis-Salat mit unseren köstlichen Spinat-Käse Knuspertaschen. Vollgepackt mit gutem Geschmack!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kürbis rösten

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Kürbis in Spalten schneiden und auf einem Backblech ausbreiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian bestreuen. Etwa 20 Minuten lang rösten, bis er zart ist.

2. Salat zubereiten

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ca. 8 Min. kochen, bis sie weich sind. Nach 5 Min. die Spargelspitzen dazugeben, mitkochen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit für das Dressing die Zwiebel fein hacken und mit dem Öl und dem Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Spinat-Käse Knuspertaschen zubereiten

Die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung im Backofen backen.

4. Salat fertigstellen

Den Rucola mit dem Kürbis, den Kartoffeln, den Tomaten und dem Spargel auf Tellern verteilen.

5. Servieren!

Das Dressing über den Salat geben und mit den Spinat-Käse Knuspertaschen belegen. Fertig!

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