

# SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SPARGEL-KÜRBIS-SALAT

## PRODUKTE

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**