

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SELLERIESALAT

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

200 g Kirschtomaten

75 g gemischter Salat

2 Stangen Sellerie

450 g Backkartoffeln

2 TL natives Olivenöl Extra

Saft 1 Zitrone

Etwas Salz & Pfeffer

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Genieße ein leichtes und schmackhaftes Abendessen mit den Spinat-Käse Knuspertaschen und einem erfrischenden Selleriesalat. Eine perfekte Kombination für eine köstliches Mahlzeit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben, mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Backblech ausbreiten und etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind.

2. Gemüse vorbereiten

Die Selleriestangen und Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem gemischten Salat mischen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

3. Spinat-Käse Knuspertaschen anbraten und servieren!

Die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung knusprig und braun braten. Mit dem gemischten Salat und den gerösteten Kartoffelspalten servieren & genießen!

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