

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT KARTOFFELPÜREE UND ROSENKOHL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

500 g Kartoffel

500 g Rosenkohl

100 ml Milchalternative

50 g Feldsalat

1 kleine rote Zwiebel

2 EL Olivenöl zum anbraten

1 EL Balsamico-Essig

Etwas Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 35 MIN

 MITTEL

Unsere Spinat-Käse Knuspertaschen mit geröstetem Rosenkohlsalat und fluffigem Kartoffelpüree ist ein köstliches Gericht, das die reichen Aromen von Spinat und Käse in knusprigen, goldbraunen Taschen vereint. Ein echter Genuss!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in wenig Wasser mit etwas Salz etwa 20 Minuten weich kochen. Abgießen und zugedeckt warm halten. Den Backofen oder Heißluftfritteuse auf 200° vorheizen.

2. Rosenkohl rösten

Den Rosenkohl putzen, halbieren, mit einigen Esslöffeln Olivenöl mischen, salzen und pfeffern und in einer Bratpfanne oder einer Heißluftfritteuse verteilen. Den Rosenkohl im Ofen ca. 20 Min., in der Fritteuse ca. 8 bis 10 Min. rösten.

3. Salat zusammenstellen

Die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden und mit dem Rosenkohl und dem Feldsalat mischen. Mit etwas Balsamico und Olivenöl beträufeln.

4. Kartoffelpüree fertigstellen

Die Milchalternative mit Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln zerdrücken und mit einem Schneebesen in die warme Milchmischung rühren, bis ein schönes, fluffiges Püree entsteht.

5. Spinat-Käse Knuspertaschen anbraten & servieren!

Die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung knusprig-braun backen und mit dem fluffigen Kartoffelpüree und dem gerösteten Rosenkohlsalat servieren.

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