



# GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFELN MIT BLATTSPINAT



45 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

1 Packung(en)	tiefgefrorener Spinat (500 g)
300 g	Süßkartoffeln
etwas	Olivenöl
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	geriebene Muskatnuss
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
60 g	Parmesankäse
1 Beet(e)	Gartenkresse
etwas	grober Pfeffer

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFELN MIT BLATTSPINAT



45 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Spinat in einem Sieb auftauen lassen.
2. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel mehrmals rundherum einstechen. Kartoffeln mit je einem TL Öl einreiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen.
3. Inzwischen Zwiebel(n) und Knoblauch schälen. Zwiebel(n) würfeln. Knoblauch hacken. Parmesan grob reiben.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Spinat gut ausdrücken.
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Spinat zufügen und ca. 3 Minuten dünsten, währenddessen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Kartoffeln längs halbieren. Kartoffelinneres, bis auf einen schmalen Rand an der Schale, mit einem Löffel herauskratzen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel grob zerdrücken. Spinat und die Hälfte vom Petrella Schnittlauch zur Kartoffelmasse geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
7. Kartoffel-Spinatmasse in die ausgehöhlten Kartoffeln verteilen. Parmesan darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 5 Minuten überbacken.
8. Kresse vom Beet schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Von der anderen Hälfte des Petrella Schnittlauch jeweils einen Klecks auf

die Kartoffeln geben. Mit Kresse und grobem Pfeffer bestreuen. Übrigen Petrella Schnittlauch in einem Schälchen dazu reichen.