

## Gefüllte Süßkartoffeln

45 Minuten

### Zutaten

(für 4 Personen): 1 Packung (500 g) tiefgefrorener Blattspinat, 4 Süßkartoffeln (à ca. 300 g), 4 TL + 1 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 60 g Parmesankäse, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 2 Packungen (à 125 g) „Petrella Schnittlauch“, 1 Beet Gartenkresse, grober Pfeffer



### So wird's gemacht

1. Spinat in einem Sieb auftauen lassen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel mehrmals rundherum einstechen. Kartoffeln je mit 1 TL Öl einreiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln. Knoblauch hacken. Parmesan grob reiben.
3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Spinat gut ausdrücken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Spinat zufügen und ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat herausnehmen und abkühlen lassen.
4. 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 1 Packung Petrella Schnittlauch zur Kartoffelmasse geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. 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. Kresse vom Beet schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Von dem übrigen Petrella Schnittlauch jeweils einen Klecks auf die Kartoffeln geben. Mit Kresse und grobem Pfeffer bestreuen. Übrigen Petrella Schnittlauch in einem Schälchen dazu reichen.

*Petrella*

Petri Feinkost GmbH & Co. KG  
Claus-Petri-Straße 3  
D-31868 Glesse / Weserbergland

Tel.: +49 (0) 52 86 / 98 00 - 0  
Fax : +49 (0) 52 86 / 14 09  
info@petri-feinkost.de