

Cheesy Spinach Melt

mit knusprigen Kartoffelspalten, dazu tomatiger Dip

Vegetarisch **wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 843 kcal • Tag 3 kochen

28



Steinofenbaguette



Hirtenkäse



Mozzarella



Ofenkartoffel



Babyspinat



Knoblauchzehe



Ketchup



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Tomate (Roma)



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Butter*, Pfeffer*, Olivenöl*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 Gemüsereibe, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 15 16)	250 g	375 g**	500 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Mozzarella 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Babyspinat ES	75 g	100 g	150 g
Knoblauchzehe	1	2	2
Ketchup 10)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Tomate (Roma) NL MA ES	1	2	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 530 g)
Brennwert	667 kJ/159 kcal	3528 kJ/843 kcal
Fett	5,5 g	29,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	13,1 g
Kohlenhydrate	19,7 g	104,4 g
– davon Zucker	3,2 g	16,8 g
Eiweiß	7,3 g	38,4 g
Salz	1,14 g	6,05 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **10**) Sellerie **15**) Weizen **16**) Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien

ES: Spanien **NL:** Niederlande **MA:** Marokko



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in Spalten schneiden.

In einer großen Schüssel **Kartoffelspalten** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dabei Platz für das **Ciabatta** lassen.

Kartoffeln im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Pers. 2 Backbleche.



Kleine Vorbereitung

Babyspinat grob hacken.

Mozzarella in 0,5 cm Scheiben schneiden.



Für den Tomaten-Dip

Tomate grob in eine kleine Schüssel raspeln. **Ketchup** und die Hälfte vom „**Hello Buon Appetito**“ dazugeben und zu einem **Dip** verrühren. Mit einer guten Prise **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Spinat-Füllung

In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Hirtenkäse** zerbröseln.

Knoblauch dazu pressen und mit gehacktem **Babyspinat**, restlichem „**Hello Buon Appetito**“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** vermengen. Mit 0,25 TL [0,3 TL | 0,5 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Baguette belegen

Baguette halbieren, dann waagrecht aufschneiden. **Brothälften** nach Belieben mit **Butter*** bestreichen und mit **Spinatmasse** belegen. **Mozzarellascheiben** darüber verteilen und die letzten 7 – 9 Min. offen im Ofen mitbacken.



Anrichten

Spinach Melts zusammenklappen, mit den **Kartoffelspalten** auf Tellern anrichten und mit **Tomaten-Ketchup-Dip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

