

Cheesy Spinach Melt

mit knusprigen Kartoffelspalten, dazu tomatiger Dip

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 852 kcal • Tag 3 kochen



Ciabatta-Brot



Hirtenkäse



Mozzarella



Ofenkartoffel



Tomate



Babypinac



Knoblauchzehe



Ketchup



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



- 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
Ciabatta-Brot 15)	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
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Knoblauchzehe ES	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

**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. 540 g)
Brennwert	658 kJ/157 kcal	3565 kJ/852 kcal
Fett	5,7 g	30,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	15,6 g
Kohlenhydrate	18,6 g	100,6 g
– davon Zucker	2,7 g	14,7 g
Eiweiß	7,1 g	38,6 g
Salz	1 g	5,43 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 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **FR:** Frankreich



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.



Ciabatta belegen

Ciabatta halbieren, dann waagrecht aufschneiden. **Ciabattahälften** 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>

