

Cheesy Spinach Melt

mit knusprigen Kartoffelspalten, dazu tomatiger Dip

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 854 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 Gemüseribe, 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 |
| Babypinac | 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 | 659 kJ/158 kcal | 3572 kJ/854 kcal |
| Fett | 5,7 g | 30,7 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,9 g | 15,6 g |
| Kohlenhydrate | 18,6 g | 100,7 g |
| – davon Zucker | 2,8 g | 14,9 g |
| Eiweiß | 7,1 g | 38,6 g |
| Salz | 1 g | 5,44 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

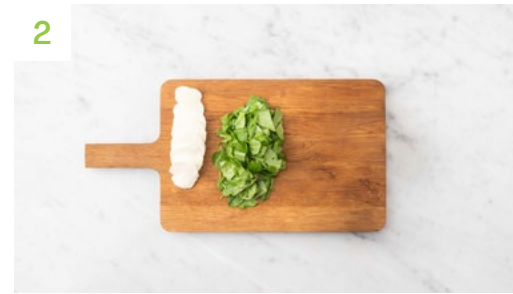
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

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

Babypinac grob hacken.

Mozzarella in 0,5 cm Scheiben schneiden.



Für den Tomaten-Dip

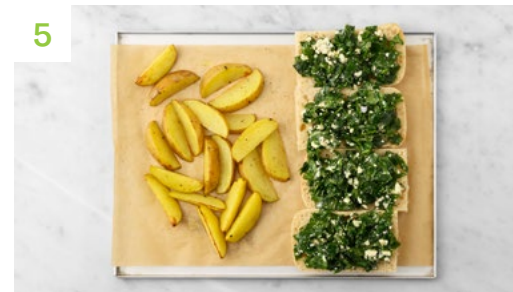
Tomate grob in eine kleine Schüssel raspeln. **Ketchup** und die Hälfte vom „**Hello Buon Appetito**“ dazugeben und zu einem **Dip** verrühren. Mit einer guten Prise **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Spinat-Füllung

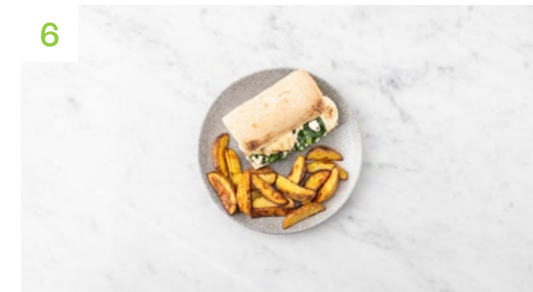
In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Hirtenkäse** zerbröseln.

Knoblauch dazu pressen und mit gehacktem **Babypinac**, 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. **Mozzellascheiben** 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>

