

MARLEY SPOON



Vegetarisches Jalfrezi auf Ofenkartoffeln

mit Lauchzwiebeln und Spinat-Tomaten-Salat



ca. 35min



3-4 Personen

Jalfrezi ist ein unter Rühren gebratenes Currygericht, das seinen Ursprung in Bengalen hat und doch in ganz Südasien beliebt ist. Heute wird das Jalfrezi allerdings nur kurz aufgewärmt und dann auf knusprigen Ofenkartoffeln serviert und mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert. Dazu gibt es einen würzigen Spinat-Tomaten-Salat, der das exotische Geschmackserlebnis aromatisch abrundet. Wir wünschen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 2 Pck. vegetarisches Jalfrezi ^{1,2}
- 2 Lauchzwiebeln
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 569kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 12.2g



1. Kartoffeln backen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und großzügig verteilen, damit die **Kartoffeln** schön knusprig werden. Im Ofen in 20-24Min. goldbraun und gar backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden und die Position der Bleche tauschen.



2. Salat zubereiten

1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tomaten** grob würfeln und mit dem **Dressing** vermengen.



3. Jalfrezi durchwärmen

Das **Jalfrezi** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze ca. 5Min. erwärmen, bis es vollständig durchgehitzt ist. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Spinat** mit den **Tomaten** mischen. Das **Jalfrezi** auf den **Kartoffeln** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Spinat-Tomaten-Salat** servieren.

Rating

4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

Empfehlung

5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig? Ein Ex

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Mojo Maté**, feine Brownies oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) [TikTok](#) [Snapchat](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Zurück zur App](#) [#marleyspooning](#)