



Grillkäse-Fries mit pikantem Mangodip

& Miniböreks mit Spinat und Käse



ca. 40min



8 Portionen

Was braucht so ein richtig gutes Silvestermenü? Na ...? Richtig, eine gediegene Auswahl an Vorspeisen! Und deshalb gibt's bei uns heute ein tolles Zwei-in-eins-Angebot: Unser knallermäßiges Starterset beinhaltet knusprige Grillkäse-Fries, verführerisch umschmeichelt von einem Mango-Harissa-Dip, sowie fix gemachte Miniböreks, die mit einer saftigen Füllung aus Spinat und Käse bestechen. So rutscht es sich ganz köstlich – prost!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Harissa
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Pck. Mangochutney
- 100g Panko-Paniermehl ¹
- 400g Grillkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 8EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 51.6g, Kohlenhydrate 50.2g, Eiweiß 27.1g



1. Miniböreks zubereiten

Den Backofen auf 220°C /200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Mit dem **Spinat** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und mit der **½ der Harissa** und 1TL Salz pürieren, dann den **Käse** unterrühren. Die **Teige** ausrollen, mit der **Füllung** bestreichen und aufrollen.



4. Grillkäse panieren

Auf einem tiefen Teller 8EL Mehl mit 2EL Wasser glatt rühren. Auf einem zweiten Teller das **Panko-Paniermehl** bereitstellen. Den **Grillkäse** in ca. 1,5cm dicke Stifte schneiden und nacheinander im **Teig** und im **Paniermehl** wenden, dabei das **Paniermehl** ggf. leicht andrücken.



2. Miniböreks backen

Die **Teigrollen** in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden und diese gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen. Auf zwei Backbleche ziehen und die **Miniböreks** im Ofen in 14-16Min. goldbraun und knusprig backen. Dabei je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Miniböreks** vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen.



5. Grillkäse-Fries ausbacken

Die Pfanne ggf. auswischen, ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und sehr stark erhitzen. Das Öl ist heiß genug, sobald **Pankokrümel** im Öl kleine Blasen werfen. Die **Grillkäsestifte** in der Pfanne auf jeder Seite in ca. 1Min. goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nach Belieben mit Salz würzen.



3. Dip zubereiten

Das **Chutney** mit 4EL Ketchup, der **restlichen Harissa** und 3-4EL Wasser zu einem nicht zu flüssigen **Dip** verrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Miniböreks** leicht abkühlen lassen und auf einem Teller anrichten. Die **Grillkäse-Fries** mit dem **Mango-Harissa-Dip** servieren, die **Miniböreks** dazu reichen.