



## Grillkäse-Fries mit pikantem Mangodip

& Miniböreks mit Spinat und Käse



ca. 40min



4 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

- 1 Zwiebel
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Harissa
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 1 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Pck. Mangochutney
- 50g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 200g Grillkäse <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Mit dem **Spinat** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und mit **1EL Harissa** und ½TL Salz pürieren, dann den **Käse** unterrühren. Den **Teig** ausrollen, mit der **Füllung** bestreichen und aufrollen.



### 4. Grillkäse panieren

Auf einem tiefen Teller 4EL Mehl mit 1EL 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 **Teigrolle** in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden und diese gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen. Auf ein Backblech ziehen und die **Miniböreks** im Ofen in 14-16Min. goldbraun und knusprig backen. **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 2EL Ketchup, **1EL Harissa** und 1-2EL 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.