



## Feiner Kartoffel-Spinat-Stampf

mit zweierlei Tomaten und Pinienkernen



ca. 25min



3-4 Personen

Wer kennt und liebt sie nicht, die wundervollen Aromen der italienischen Küche? Allen voran: frisches Basilikum, fruchtig-süße Tomaten und feine Pinienkerne. Aber wir wären nicht Marley Spoon, wenn wir nicht über Teller- und Ländergrenzen hinweg schauen würden. Prego! Die italienischen Vertreter treffen heute nämlich auf den niederländischen Eintopf-Klassiker „Stamppot“. Eine wahrhaft köstliche Liaison!

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 3 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 10g Basilikum
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 2 Packungen Babyspinat
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- große Topf
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 446kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 15.3g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen, in 2-3cm große Würfel schneiden und in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, dann 15-20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen, dabei ca. **200ml Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und warm halten.



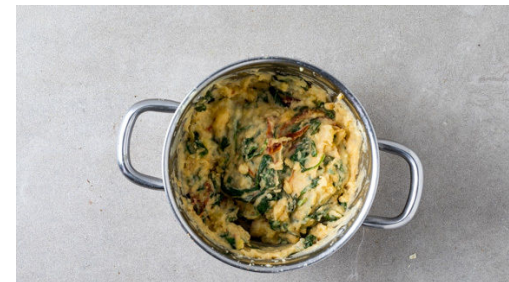
### 4. Spinat anbraten

Den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anrösten. Die **getrockneten Tomaten** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, bis der **Knoblauch** weich ist. Dann auch den **Spinat** portionsweise in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



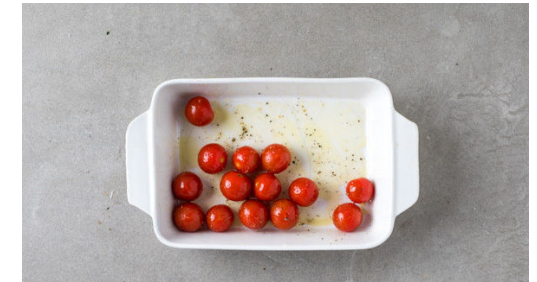
### 2. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



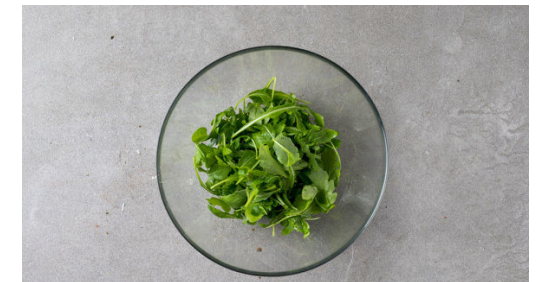
### 5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit der **1/2 des Käses** und ca. **150ml Kochwasser oder mehr** zu einem cremigen **Püree** stampfen. Den **Spinat** und das **Basilikum** unterrühren und den **Stampfot** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Tomaten rösten

Die **Kirschtomaten** mit 1-2EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz und Pfeffer in einer Auflaufform würzen und 10-12Min. im Ofen rösten, bis die Schale aufgeplatzt.



### 6. Salat zubereiten

Den **Rucola** mit 1EL Olivenöl, 1EL (hellem) Essig sowie 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Den **Stampfot** mit den **Kirschtomaten** anrichten und mit den **Pinienkernen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren. Den **Rucolasalat** dazu reichen.