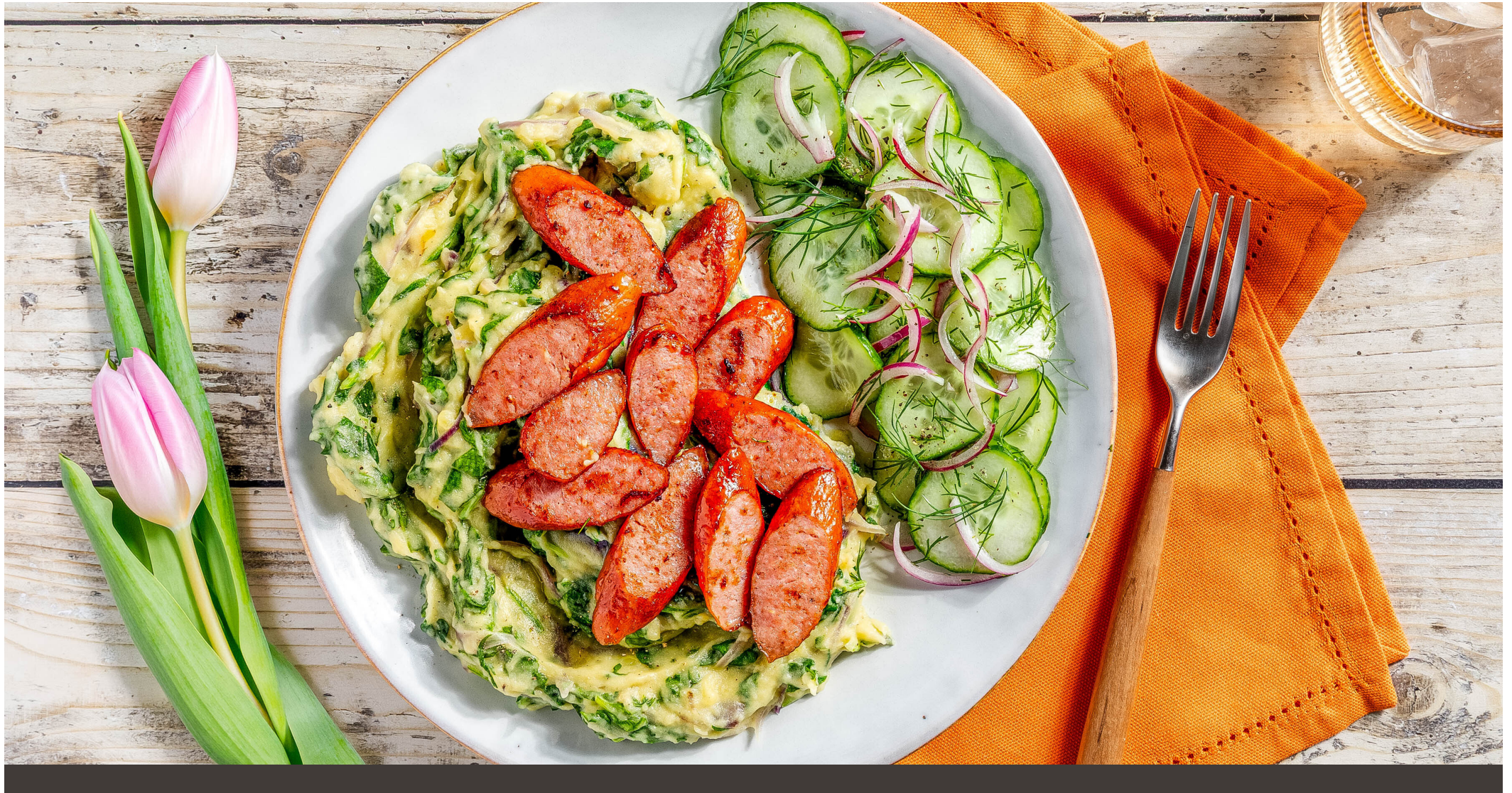




Cremiger Spinat-Stamppot mit Rauchwurst

dazu Gurkensalat mit frischem Dill



ca. 30min



4 Portionen

Ein echter Klassiker aus den Niederlanden: Cremiges Kartoffelpüree wird mit glasig gebratenen Zwiebeln und Knoblauch sowie frischem Babypinat verfeinert und mit knusprig gebratenen Rauchwurstscheiben serviert. Ein paar Röstzwiebeln zum Schluss sorgen für etwas Crunch. Dazu gibt es einen lecker erfrischenden Gurkensalat mit frischem Dill. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Gurken
- 10g Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 4 Rauchwürste
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 3EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 46.5g,
Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 26.4g



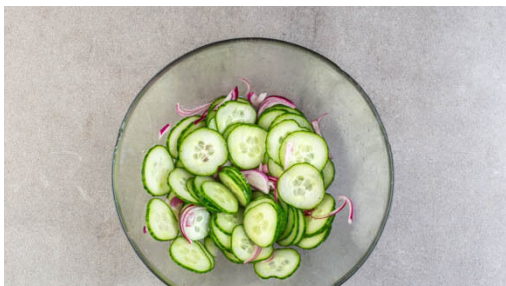
1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



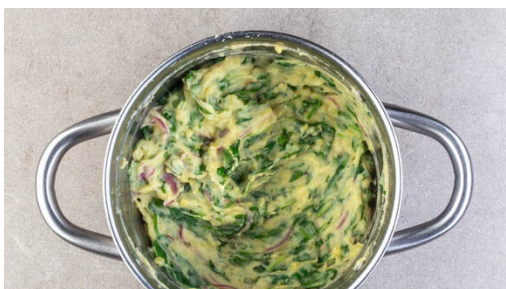
4. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen. Den **Knoblauch** und die **restlichen Zwiebeln** mit 3EL Butter in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2Min. glasig anbraten. Die **Kartoffeln**, 200ml Milch und je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** hinzugeben.



2. Gurkensalat zubereiten

1EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **¼ der Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen, die **restlichen Zwiebeln** beiseitenehmen. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



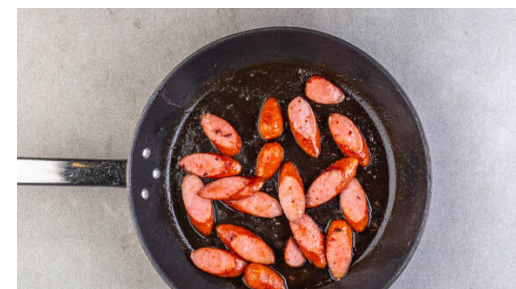
5. Stamppot fertigstellen

Die Hitze reduzieren und den **Spinat** unter die **Kartoffeln** heben, bis er zusammenfällt. Den Topf vom Herd nehmen und den **Stamppot** mit mehr Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Bis zum Servieren abdecken und beiseitestellen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Dillspitzen** von den Stängeln streifen, grob hacken und zu den **Gurken** geben. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Spinat** grob schneiden.



6. Würste braten

Die **Würste** schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl rundum in ca. 4Min. goldbraun und knusprig braten. **Tipp:** Wer mag, kann die **Würste** ganz lassen und bei mittlerer Hitze in ca. 6–8Min. rundum knusprig braten. Die **Würste** auf dem **Stamppot** anrichten und mit den **Röstzwiebeln** garnieren. Den **Gurkensalat** dazu reichen.

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.     #marleyspooning