



Cremiger Spinat-Stamppot mit Bio-Rindswurst

dazu Gurkensalat mit frischem Dill



ca. 30min



2 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 10g Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ²
- 1½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße 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).

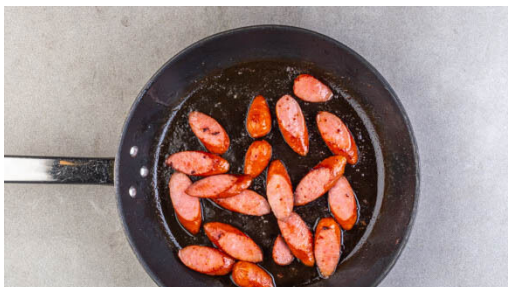
Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 26.8g



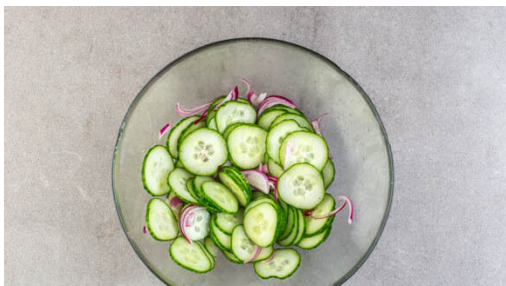
1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** 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.



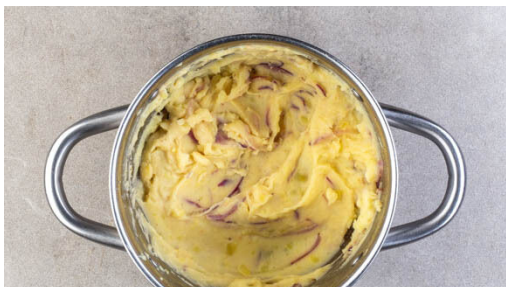
4. Würste braten

Die **Würste** schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl rundum in ca. 4Min. goldbraun und knusprig braten. **Tipp:** Wer mag, kann die **Würste** ganz lassen und bei mittlerer Hitze in 6–8Min. rundum knusprig und gar braten.



2. Gurkensalat zubereiten

½EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **¼ der Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen, die **restlichen Zwiebeln** beiseitenehmen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



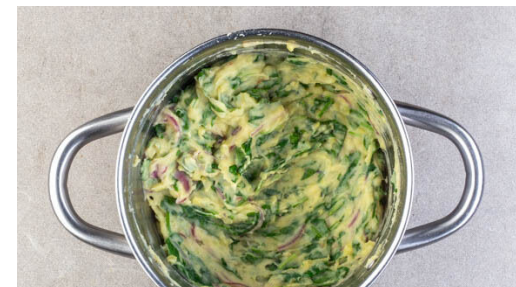
5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen. Den **Knoblauch** und die **restlichen Zwiebeln** mit 1½EL Butter in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2Min. glasig anbraten. Die **Kartoffeln** mit 100ml Milch und je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** hinzugeben.



3. Gemüse vorbereiten

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



6. Stamppot fertigstellen

Die Hitze reduzieren und den **Spinat** unter die **Kartoffeln** heben, bis er zusammenfällt. Den Topf vom Herd nehmen und den **Stamppot** ggf. mit mehr Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Die **Würste** auf dem **Stamppot** anrichten und mit der **½ der Röstzwiebeln** garnieren. Den **Gurkensalat** dazu reichen.