MARLEY SPOON



RS Feiner Kartoffel-Spinat-Stampf

mit zweierlei Tomaten und Spinatsalat

ca. 25min 2 Portionen

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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 10g Basilikum
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 15g Pinienkerne
- 250g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 584kcal, Fett 36.0g, Kohlenhydrate 45.7g, Eiweiß 16.8g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen, in 2–3cm große Würfel schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Dann 15–20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen, dabei **100–200ml Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und warm halten.



2. Zutaten vorbereiten

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 mittlerer Hitze 2–3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



3. Tomaten rösten

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



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 die **½ des Spinats** portionsweise in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit der **½ des Käses** und ca. **100ml Kochwasser oder mehr** zu einem cremigen **Püree** stampfen. Die **Tomaten-Spinat-Pfanne** und das **Basilikum** unterrühren und den **Stamppot** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

Den **übrigen Spinat** mit 1EL Olivenöl, 1TL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Den **Stamppot** mit den **Kirschtomaten** anrichten und mit den **Pinienkernen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren. Den **Spinatsalat** dazu reichen.