



## Kumpir mit Spinat und Walnusstopping

dazu gemischter Salat



ca. 40min



3-4 Personen

Der Ursprung des türkischen Streetfood-Lieblings Kumpir spiegelt sich in seinem Namen wider: Die Kartoffel kam nämlich ihrerzeit über Kroatien in die Türkei, und der kroatische Name für die nährnde Knolle lautet - na? Richtig: Kumpir. Oder Krumpir, je nach Dialekt. Aber egal, wo sie herkommt, so eine deftige Backkartoffel mit leckerer Füllung aus Spinat, pikantem Paprikadip und knusprigen Panko-Nüssen ist nie verkehrt!



- 4 Kumpir-Backkartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise

- 4 Tomaten
- 200g gemischter Salat
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 75g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 400g Blattspinat

- 2TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 43.8g,  
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 17.4g



## 1. Kartoffeln backen

#### 4. Walnüsse anrösten




**2. Dip zubereiten**

## 2. Dip zubereiten

A black frying pan with a silver handle is shown from a top-down perspective. Inside the pan, there is a pile of bright green, sautéed spinach leaves. The leaves are glistening, suggesting they are coated in oil or a sauce. Small white sesame seeds are scattered throughout the spinach. The pan is set against a plain, light grey background.

## 5. Spinat köcheln



**3. Salat vorbereiten**

### 3. Salat vorbereiten

## 6. Anrichten und servieren

Die **Kartoffeln** mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Den **Spinat** auf den **Kartoffeln** anrichten, mit dem **Dip** beträufeln und mit dem **Walnusstopping** garniert servieren.