

Cheesy Spinach Melt

mit knusprigen Kartoffelspalten, dazu tomatiger Dip

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 677 kcal • Tag 3 kochen

27



Ciabatta-Brot



Hirtenkäse



Mozzarella



Ofenkartoffel



Tomaten



Babyspinat



Knoblauchzehe



Ketchup



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Butter*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 Gemüseraffel, 1 grosse Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Ciabatta-Brot 15)	1 x 250 g	2 x 250 g
Hirtenkäse 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Babyspinat	1 x 75 g	1 x 150 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Ketchup	1 x 50 g	2 x 50 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x 4 g	2 x 4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	592 kJ/ 141 kcal	2830 kJ/ 677 kcal
Fett	3.9 g	18.8 g
– davon ges. Fettsäuren	1.2 g	5.6 g
Kohlenhydrate	20.9 g	100 g
– davon Zucker	3 g	14.1 g
Eiweiss	5.3 g	25.4 g
Salz	0.91 g	4.38 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschliesslich Laktose) **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in Spalten schneiden.

In einer grossen Schüssel **Kartoffelspalten** mit 1 EL [2 EL] **Öl***, „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Dabei Platz für das **Ciabatta** lassen.

Kartoffeln im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Tipp: Benutze für 4 Pers. 2 Backbleche.



Kleine Vorbereitung

Babyspinat grob hacken.

Mozzarella in 0.5 cm Scheiben schneiden.



Für den Tomaten-Dip

Tomate grob in eine kleine Schüssel raspeln. **Ketchup** und die Hälfte vom „**Hello Buon Appetito**“ dazugeben und zu einem **Dip** verrühren. Mit einer guten Prise **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Spinat-Füllung

In der grossen Schüssel aus Schritt 1 **Hirtenkäse** zerbröseln.

Knoblauch dazu pressen und mit gehacktem **Babyspinat**, restlichem „**Hello Buon Appetito**“ und 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** vermengen. Mit 0.25 TL [0.5 TL] **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Ciabatta belegen

Ciabatta halbieren, dann waagrecht aufschneiden.

Ciabattahälften nach Belieben mit **Butter*** beschmieren und mit **Spinatfüllung** belegen.

Mozzarellascheiben darüber verteilen und die letzten 7 – 9 Min. offen im Ofen mitbacken.



Anrichten

Spinach Melts zusammenklappen, auf Teller verteilen und **Kartoffelspalten** daneben anrichten, mit **Tomaten-Ketchup-Dip** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

