

Kartoffel-Spinat-Snacks

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 100 g tiefgekühlter Blattspinat
- 1 rote Paprikaschote
- 200 g Blattsalat (z. B. Radicchio, Rauke, Endiviensalat)
- 1 rote Zwiebel
- 6 EL Öl
- 2 EL Essig
- 1 1/2 TL Jodsalz
- weißer Pfeffer
- 100 ml fettarme Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 100 g Schafskäse
- 1 Msp. Muskatnuss
- etwas Mehl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2097 kJ
Energie (Kilokalorien):	502 kcal
Fett:	38 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,1 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	8 g
Ballaststoffe:	6 g
Eiweiß:	11 g
Salz:	3,4 g

Zubereitung

1. 100 g Spinat auftauen lassen. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden. 200 g Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Aus 4 EL Öl, 2 EL Essig, 1/2 TL Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten.

2. 100 ml Milch, 200 ml Wasser, 1 gestrichenen TL Salz und durchgepresste Knoblauchzehe aufkochen.

Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree mit einem Kochlöffel einrühren. 100 g zerbröckelten Schafskäse und Spinat untermischen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Abgekühlte Kartoffelmasse auf einem Schneidebrett 1 cm dick ausstreichen und mit einem angefeuchteten Messer in mundgerechte Rauten schneiden. Die Rauten mit Mehl bestäuben und Kartoffel-Spinat-Snacks in einer beschichteten Pfanne in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

3. Salat, Paprika und Kartoffel-Spinat-Snacks auf Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln.

Tipps zu diesem Rezept

Die Kartoffelmasse kann auch zu kleinen Bällchen geformt werden (Durchmesser 4 cm). Diese vor dem Anbraten etwas flach drücken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen