

Rezept

# Schnelle Backkartoffeln mit Spinat

Ein Rezept von Schnelle Backkartoffeln mit Spinat, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>400 g</b> TK-Blattspinat
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>4</b> gekochte große Backkartoffeln (à 200 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
<b>150 g</b> Crème fraîche	<b>50 g</b> geriebener Gouda (Kühlregal)
<b>200 g</b> Schmand	<b>2-3 EL</b> 2-3 EL Ajvar
Olivenöl zum Bepinseln	Backpapier für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und im heißen Öl in einem Topf glasig dünsten. Gefrorenen Spinat und 100 ml Wasser dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-7 Min. dünsten. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln längs halbieren und darauflegen. Den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen, leicht ausdrücken. Auf die Kartoffelhälften verteilen. Jeweils 1 EL Crème fraîche daraufgeben und mit dem Gouda bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.
3. In der Zwischenzeit Schmand mit Ajvar verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den gebackenen Kartoffeln servieren.