Salz



Rezept

Schnelle Backkartoffeln mit Spinat

Ein Rezept von Schnelle Backkartoffeln mit Spinat, am 05.06.2025

Zutaten

kleine Zwiebel
 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl **400 g** TK-Blattspinat

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

4 gekochte große Backkartoffeln (à 200 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

150 g Crème fraîche **50 g** geriebener Gouda (Kühlregal)

200 g Schmand **2-3 EL** 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.