

# Cheesy Spinach Melt

mit knusprigen Kartoffelspalten, dazu tomatiger Dip

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 860 kcal • Tag 3 kochen



Ciabatta-Brot



Hirtenkäse



Mozzarella



Ofenkartoffel



Tomate



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

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

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 Gemüsereibe, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ciabatta-Brot <b>15)</b>	250 g	375 g**	500 g
Hirtenkäse <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	187,5 g**	250 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Tomate <b>NL   ES   MA   BE</b>	1	2	2
Babypinac	75 g	100 g	150 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Ketchup <b>10)</b>	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 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. 540 g)
Brennwert	665 kJ/159 kcal	3597 kJ/860 kcal
Fett	5,7 g	30,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	15,9 g
Kohlenhydrate	18,4 g	99,5 g
– davon Zucker	2,8 g	15,1 g
Eiweiß	7,3 g	39,6 g
Salz	0,9 g	4,89 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) **10)** Sellerie **15)** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **FR:** Frankreich



## Für die Kartoffeln

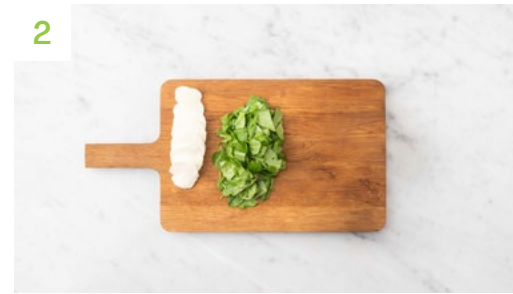
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in Spalten schneiden.

In einer großen Schüssel **Kartoffelspalten** mit 1 EL [1,5 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 3 und 4 Pers. 2 Backbleche.



## Kleine Vorbereitung

**Babypinac** grob hacken.

**Mozzarella** in 0,5 cm Scheiben schneiden.



## Für den Tomaten-Dip

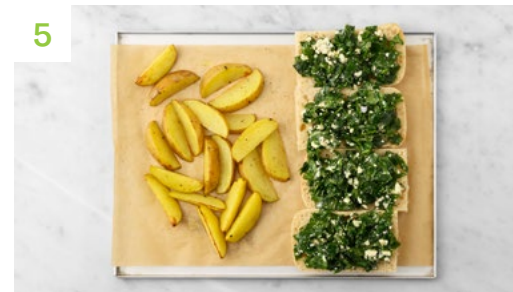
**Tomate** grob in eine kleine Schüssel raspeln. **Ketchup** und die Hälfte vom „**Hello Buon Appetito**“ dazugeben und zu einem **Dip** verrühren. Mit einer guten Prise **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für die Spinat-Füllung

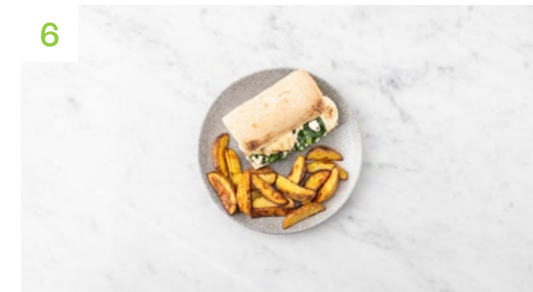
In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Hirtenkäse** zerbröseln.

**Knoblauch** dazu pressen und mit gehacktem **Babypinac**, restlichem „**Hello Buon Appetito**“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** vermengen. Mit 0,25 TL [0,3 TL | 0,5 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Ciabatta belegen

**Ciabatta** halbieren, dann waagrecht aufschneiden. **Ciabattahälften** nach Belieben mit **Butter\*** bestreichen und mit **Spinatmasse** belegen. **Mozzellascheiben** darüber verteilen und die letzten 7 – 9 Min. offen im Ofen mitbacken.



## Anrichten

**Spinach Melts** zusammenklappen, mit den **Kartoffelspalten** auf Tellern anrichten und mit **Tomaten-Ketchup-Dip** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

