

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT BLUMENKOHLPÜREE

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

250 g Blumenkohl

100 g Karotten

1 Paprika

1 Zwiebel

500 g Kartoffeln

2 TL Olivenöl zum anbraten

Etwas Salz & Pfeffer

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Genieße die Köstlichkeit der vegetarischen Spinat-Käse Knuspertaschen mit cremigem Blumenkohlpüree und Paprika. Ein köstlicher vegetarischer Genuss!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden

Schäle die Kartoffeln schneide sie in Viertel. Anschließend den Blumenkohl in Röschen teilen, die Karotte und die Zwiebel schälen und würfeln.

2. Gemüse kochen

Das Gemüse und die Kartoffeln zusammen in einem Topf mit so viel Wasser kochen, dass sie gerade bedeckt sind und etwas Salz hinzufügen. Etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die Paprika in Streifen schneiden und beiseitestellen.

3. Gemüse zerstampfen

Den Topf abgießen und einen Teil der Kochflüssigkeit zurückbehalten. Das Gemüse, die Kartoffeln und das Olivenöl mit einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Etwas von der Kochflüssigkeit hinzugeben, damit es cremiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Paprika und Spinat-Käse Knuspertaschen anbraten & servieren!

Ein paar Minuten lang die Paprikastreifen in etwas Öl knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung knusprig und braun anbraten. Mit dem pürierten Gemüse und der gebratenen Paprika servieren & genießen!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**