MARINE-STYLE CRISPY FILET MIT SPINAT UND BRATKARTOFFELN

2 PORTIONEN | 25 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet

400 g kleine Kartoffeln

400 g frischer Spinat

1 kleine rote Zwiebel

1 Zitrone

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Bund Dill/Petersilie

1 EL Olivenöl (zum Kochen)

Salz und Pfeffer

Probiere diese tolle Mischung aus saftigem Spinat, knusprigen Bratkartoffeln und unserem Marine-Style Crispy Filet!

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 200 vorheizen. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf einem Backblech oder einer Schüssel verteilen.

2. Kartoffeln rösten

Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Mitte des Ofens etwa 20 Minuten rösten bis sie zart und goldbraun sind. Die Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden. Die Kräuter fein hacken und über die Bratkartoffeln streuen.

3. Spinat kochen

Zwiebel und Knoblauch hacken und in einer grossen Pfanne mit 1 Esslöffel Öl glasig braten. Den Spinat dazugeben und anbraten, bis er schrumpft. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Marine-Style Crispy Filet zubereiten

Das Marine-Style Crispy Filet in etwa 2 bis 3 Esslöffeln Olivenöl nach Packungsanweisung von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten.

5. Servieren und geniessen!

Das Marine-Style Crispy Filet mit Spinat, Bratkartoffeln, den restlichen Kräutern und ein paar Zitronenscheiben servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE