



## Feiner Kartoffel-Spinat-Stampf

mit zweierlei Tomaten und Spinatsalat



ca. 25min



2 personen

Wer kennt und liebt sie nicht, die wundervollen Aromen der italienischen Küche? Allen voran: frisches Basilikum, fruchtig-süße Tomaten und feine Pinienkerne. Aber wir wären nicht Marley Spoon, wenn wir nicht über Teller- und Ländergrenzen hinweg schauen würden. Prego! Die italienischen Vertreter treffen heute nämlich auf den niederländischen Eintopf-Klassiker „Stamppot“. Eine wahrhaft köstliche Liaison!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 blokjes harde kaas <sup>3,7</sup>
- 10g verse basilicum
- 40g gedroogde tomaten
- 1 teen knoflook
- 10g pijnboompitten
- 250g cherrytomaten
- 150g babyspinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 359kcal, vet 11.3g, koolhydraten 45.2g, eiwit 15.7g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen, in 2-3cm große Würfel schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Dann 15-20Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen, dabei **100-200ml Kochwasser** auffangen. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und warm halten.



### 4. Spinat anbraten

Den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anrösten. Die **getrockneten Tomaten** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, bis der **Knoblauch** weich ist. Dann die **½ des Spinats** portionsweise in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



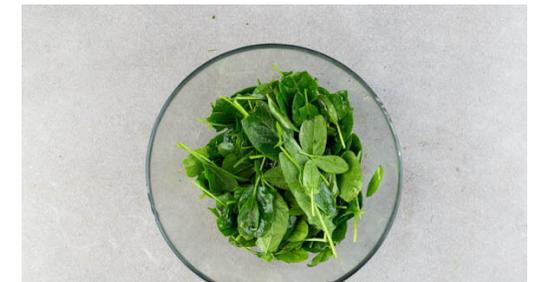
### 5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit der **½ des Käses** und ca. **100ml Kochwasser oder mehr** zu einem cremigen **Püree** stampfen. Die **Tomaten-Spinat-Pfanne** und das **Basilikum** unterrühren und den **Stamppot** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Tomaten rösten

Die **Kirschtomaten** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einer Auflaufform würzen und 10-12Min. im Ofen rösten, bis die Schale aufgeplatzt.



### 6. Salat zubereiten

Den **übrigen Spinat** mit 1EL Olivenöl, 1TL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Den **Stamppot** mit den **Kirschtomaten** anrichten und mit den **Pinienkernen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren. Den **Spinatsalat** dazu reichen.