

Kartoffel- Spinat-Blech

mit Chicken Nuggets



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Packung GUT LANGENHOF
Chicken Nuggets
- 1 Packung ERNTEKRONE
Rahmspinat (TK)
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 800 g BIO SONNE Kartoffeln
- 100 g LECKERROM Gouda (gerieben)
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale weich kochen.
2. Danach kurz abkühlen lassen und die noch warmen Kartoffeln mit Butter, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Auf einem Blech mit hohem Rand verteilen und jede Kartoffel flach quetschen – das geht am besten mit einem Kartoffelstampfer oder Pfannenwender.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C Umluft für 10 Minuten goldbraun backen.
5. Dann den angetauten Spinat mit Schmand mischen und zusammen mit dem Käse über den gebackenen Kartoffeln verteilen – Nuggets daraufsetzen und weitere 15–20 Minuten backen, bis alles knusprig ist.