



MAIRÜBENGEMÜSE MIT ERDÄPFELWEDGES

Zutaten (ca. 2 Portionen)

300 g Mairüben
½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
100 g Fetakäse
2 Hände voll Blattspinat
Erdäpfel
Paprikapulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Mairüben schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Eine Hand voll Mairübenblätter aufheben, waschen und in Streifen schneiden, den Spinat waschen und trocken schütteln.
2. Feta in Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und würfelig schneiden.
4. Die Erdäpfel waschen, schälen, in Wedges schneiden und mit einem Esslöffel Rapsöl, etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Erdäpfel ca. 20 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Rapsöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin hell anbraten.
6. Die Mairüben zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Die Mairübenblätter zugeben und kurz dünsten.
7. Nun den Spinat und die Fetawürfel zugeben und unter Rühren den Käse etwas schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den gebackenen Erdäpfeln servieren.