

## Rezept

### **Schlemmer-Filet Blattspinat auf cremigem Spinatbett mit karamellisierten Paprikastreifen**

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 min



#### **Zutaten**

**2 Packungen (à 380 g) iglo Schlemmer-Filet Blattspinat**

**1 Packung (à 500 g) iglo Rahm-Spinat**

2 rote Paprikaschoten

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

3 EL Zucker

5 EL heller Balsamico

4 Stiele Petersilie

#### **Zubereitung**

1. **iglo Schlemmer-Filet Blattspinat** im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. **iglo Rahm-Spinat** nach Packungsanweisung zubereiten. Paprika putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikastreifen darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schlemmer-Filets aus dem Ofen nehmen. Mit dem Spinat auf Tellern anrichten. Paprikastreifen auf dem Spinat verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Pro Portion ca. 1720 kJ, 410 kcal. E 28 g, F 22 g, KH 24 g