

## Rezept

### Filegro Müllerin Art mit Rahm-Blattspinat-Kartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten



#### Zutaten

400 g Drillinge (Kartoffeln)

**300 g iglo Rahm-Blattspinat mit BLUBB**

3 EL Milch

Ca. 2 EL Butter

**35 g iglo Zwiebel-Duo**

**15 g iglo Knoblauch-Duo**

Parmesan

**20 g iglo Petersilie**

**1 Packung (à 250 g) iglo Filegro Müllerin Art**

Salz, Pfeffer, Zitrone

#### Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe 15–20 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend abgießen.
2. **iglo Rahm-Blattspinat** nach Packungsanweisung zubereiten.
3. In einer Pfanne ½ EL Butter erhitzen. **iglo Zwiebel-Duo** und **iglo Knoblauch-Duo** darin glasig anschwitzen. Die gegarten Kartoffeln zugeben und kurz mit anbraten.
4. **iglo Rahm-Blattspinat** hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Parmesan und **iglo Petersilie** unterrühren und die Mischung mit Salz, Pfeffer und optional etwas Zitronensaft abschmecken.
5. **iglo Filegro Müllerin Art** nach Packungsanweisung zubereiten. Zusammen mit den Rahm-Blattspinat-Kartoffeln servieren und genießen.

Pro Portion: ca. 2220 kJ, 531 kcal, E 38 g, F 20 g, KH 48 g