

Baked Potatoes mit Spinat und Bohnen von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/19061/baked-potatoes-mit-spinat-und-bohnen?startAuto1=4&menge=10>

2.5 kg Kartoffeln	
4 cl Olivenöl	
2.5 TL Salz	Kartoffeln mit einer Gabel 3-mal einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
	Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.
4 cl Olivenöl	
300 g rote Bohnen	(wenn möglich schwarze Bohnen) Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Bohnen ca. 5 Min. knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen.
4 cl Olivenöl	
350 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
25 g Chilischoten	
2.5 Prise Salz	
500 g Spinat	Öl in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Chili andämpfen, Spinat begeben, zusammenfallen lassen, salzen.