

# Baked Potatoes mit Spinat und Bohnen von DIEküche

Mengen für 8 Personen

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

2.0 kg Kartoffeln	
3.2 cl Olivenöl	
2.0 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.
3.2 cl Olivenöl	
240 g rote Bohnen	(wenn möglich schwarze Bohnen) Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Bohnen ca. 5 Min. knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen.
3.2 cl Olivenöl	
280 g Zwiebel	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Chilischoten	
2.0 Prise Salz	
400 g Spinat	Öl in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Chili andämpfen, Spinat begeben, zusammenfallen lassen, salzen.