

Apfeltower mit Spinat-Schlemmerhaube à la Inge E.

⌚ 80 Minuten || Mittel



Bild: BVEO



Zubereitungsweise / 4 „Türmchen“

Rosinen in Sherry 30 Minuten einweichen, Tomaten in feine Würfel schneiden, Knoblauch pellen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in etwa 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden. Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Blech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben nebeneinander auslegen, mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 - 20 Minuten backen bis sie leicht knusprig sind.

Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten. Spinat von Stielen befreien, Öl erhitzen, Knoblauch sanft anbraten. Spinat und abgetropfte Rosinen dazu geben, bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten, salzen und pfeffern, dann mit 1 EL Balsamico ablöschen. Tomaten und Pinienkerne dazu geben und mit etwas Zimt abschmecken.

Apfel vom Kerngehäuse befreien und in 2 - 3 mm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl weich braten. Pancetta in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Kartoffel- und Apfelscheiben abwechselnd zu Türmchen aufschichten und vorsichtig Spinatmischung obenauf setzen, zu jedem Türmchen 1 - 2 Pancetta-Scheiben geben und sofort servieren. •

Zutaten

- 1 schöner Apfel
- 2 Kartoffeln, möglichst rund
- 2 EL Rosinen, 2 EL Pinienkerne
- 3 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g frischer Spinat, oder Tk-Spinat
- 1 EL Balsamico, Olivenöl
- Sherry, etwas Zimt
- einige Scheiben Pancetta (Speck)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de