

Rezepte von Löwensenf

Baked Potatoe mit Spinat-Shrimps-Creme



2 TL	Butter (= 20 g)
2	große Kartoffeln (à ca. = 200 g)
1	Knoblauchzehe
75 g	frischer Spinat
1 EL	Öl
2 EL	Löwensenf Medium
1	Becher Crème fraîche (à 150 g)
120 g	gekarte Shrimps
	Salz, Pfeffer

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen, auf Alufolie legen, je einen Teelöffel Butter darauf geben, einpacken und auf einem Backblech ca. 60-70 Minuten bei 180-200°C garen.

2. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Spinat waschen, putzen und grob hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch anbraten, Spinat hinzufügen, salzen, pfeffern und kurz mitdünsten.

3. Löwensenf Medium, Crème fraîche, Shrimps und angebratenen Spinat in eine Schüssel geben und verrühren. Kartoffeln längs einschneiden, mit der Senf-Creme füllen und servieren.

Tipp: Wer keinen Spinat mag: Die Baked Potatoes schmecken auch sehr gut mit Zucchini. Dafür einfach eine kleine Zucchini in Würfel schneiden und anstelle des Spinats andünsten.

Backzeit: ca. 60 Minuten