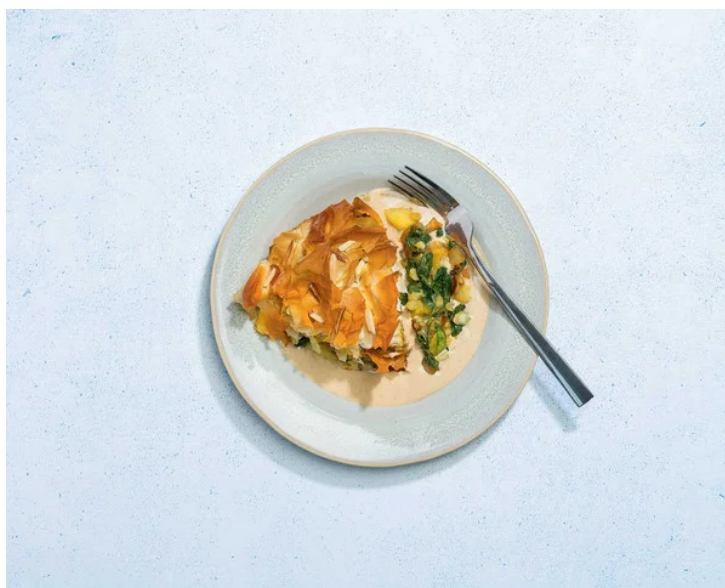




Croustade, gefüllt mit Erdäpfeln, Spinat & Mozzarella, mit Sonnenblumenkern-Dip



60 Min.



mittel



6 Portionen



zuckerfrei



Vegetarisch

Schritt 1

Für die Füllung Erdäpfel 20 Minuten in gesalzenem Wasser garkochen.

Schritt 2

Für den Dip Knoblauch schälen, halbieren und im Öl bei mittlerer Temperatur einige Minuten braten. Mit restlichen Zutaten, etwas Salz, 220 ml Wasser in einem Mixer fein pürieren, überkühlen und kalt stellen.

Schritt 3

Für die Füllung Knoblauch schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln bei mittlerer Temperatur hellbraun im Olivenöl braten. Knoblauch begeben und einige Minuten mitbraten. Erdäpfel schälen, grob schneiden und in einer Pfanne gemeinsam mit Zwiebeln und Knoblauch braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat und grob gezupften Mozzarella ([Empfehlung: Mozzarella 125g von clever](#)), [öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster](#) unterheben und mit Zitronenzesten würzen.

Zutaten



80 g Butter



500 g Filo- / Jufka-Teig

Für die Füllung



400 g Erdäpfel



5 Zehe Knoblauch



250 g Zwiebeln



40 ml Olivenöl



180 g Babyspinat



250 g Mozzarella



0.5 Stück Zitrone (Zesten)

Für den Sonnenblumenkern-Dip



20 g Knoblauch



2 Esslöffel Pflanzenöl



180 g Sonnenblumenkerne



100 ml Sonnenblumenöl



1 Stück Zitrone (Saft)



0.25 Stück Zitrone (Zesten)

Schritt 4

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Form (22–25 cm Ø) mit Butter ausstreichen. 80 g Butter schmelzen und die Teigblätter beidseitig bepinseln. 4–5 Blätter locker zusammenknüllen und damit den Boden auslegen. Die Croustade füllen und mit 5–6 locker zusammengeknüllten Teigblättern bedecken. Mit Mandelstiften bestreuen und im Backrohr ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5

Die Croustade heiß mit dem kühlen Sonnenblumenkern-Dip servieren.

Außerdem

- ♥ etwas Butter für die Form
- ♥ 3 Esslöffel Mandelstifte zum Bestreuen
- ♥ Salz, Pfeffer