



## Süßkartoffel-Spinatpüree mit Valess Gouda Schnitzel

### Zutaten:

400g Süßkartoffeln

100g frischer Spinat

1 Zwiebel, mittelgroß

Rapsöl zum anbraten

50g Frischkäse mit Knoblauch

Salz, Pfeffer zum abschmecken

2 Stück Valess Gouda

30g Mandeln, gehobelt

### Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 12 min. kochen bis sie weich sind.

Den Spinat waschen und in ein wenig Rapsöl kurz dünsten. Zwiebel in Würfel schneiden und dazugeben.

Sobald die Süßkartoffeln weich sind, das Wasser abschütten und den Frischkäse hinzugeben. Beides zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Spinat anschließend unter das Püree heben.

Die Valess Gouda Schnitzel in einer Pfanne in Öl ca. 5 min. von jeder Seite goldbraun braten.

Die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Öl kurz rösten.

Püree mit dem Schnitzel auf einem Teller anrichten und die Mandeln über das Püree streuen.