



## Überbackene Kartoffelkloßtaler

mit Tomatensauce und buntem Gemüse



40-50Min.



3-4 Personen

Warum sind wir da nicht schon früher drauf gekommen? Für diese gemüsigen Taler, die äußerlich an kleine Pizzen erinnern, verwenden wir heute mal fertigen Kartoffelkloßteig! So sind die bunten Teilchen ruck, zuck im Ofen. Wer mag, kann mit dem Gemüse nach Lust und Laune witzige Gesichter auf den Talern arrangieren - darüber freuen sich besonders die Kids.

## Was du von uns bekommst

- gemischter Salat
- geriebener Gouda <sup>7</sup>
- Thüringer Kartoffelknödelteig <sup>12</sup>
- gelbe Paprika
- Kirschtomaten
- passierte Tomaten
- Lauchzwiebeln
- frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 555.0kcal, Fett 13.8g, Eiweiß 21.6g, Kohlenhydrate 84.4g



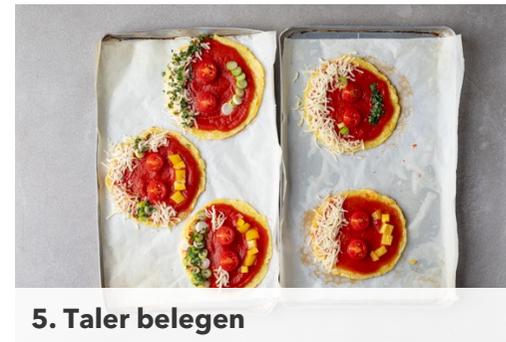
Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Kartoffelknödelteig** in 10 gleich große Portionen aufteilen und diese mit den Händen zu **Kugeln** formen. Die **Teigkugeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu flachen **Talern** drücken (Ø ca. 10-12cm). Eventuell werden hier 2 Bleche benötigt.



Die **Taler** aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die andere Seite drehen. **Tipp:** Falls sie sich schwer lösen, die **Taler** weitere 1-2Min. backen.



Die **Taler** ca. 10-15Min im Ofen backen, bis sie eine leicht goldbraune Farbe bekommen haben.



Die **passierten Tomaten** mit dem **Basilikum** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Taler** mit 1-2EL **Tomatensauce** bestreichen und mit **Paprika, Tomaten** und **Lauchzwiebeln** belegen. Den **Käse** darüberstreuen und die **Taler** weitere 5-8Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** halbieren oder vierteln. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** rühren. Den **Salat** mit der **Vinaigrette** anmachen und zu den **Kloßtalern** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**