



**Recept geschikt voor:** 4 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 15 min

**Bertyn producten:** [Veggie Hack](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

## Folienkartoffel mit Spinat und Veggie-Hackfleisch auf dem Grill

### Ingrediënten

- 4 sehr große mehligte Kartoffeln (je ca. 250 Gramm)
- 250 Gramm frischen junger Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Veggie-Hackfleisch Premium

- 1 Packung Mandelcreme 200 ml
- Extra natives Olivenöl Verde Salud
- Fleur de Sel Khoisan

## Bereidung

1. Zünden Sie den (Holzkohle-)Grill an.
2. Bürsten Sie die Kartoffeln unter dem Wasserhahn sauber.
3. Tupfen Sie die Kartoffeln trocken und streichen Sie sie mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel ein.
4. Legen Sie die Kartoffeln mindestens 30 Minuten lang direkt auf den Grill. Drehen Sie sie regelmäßig um.
5. Waschen Sie in der Zwischenzeit den Spinat lassen Sie ihn abtropfen.
6. Hacken Sie den Knoblauch fein und braten Sie ihn in einer Pfanne mit etwas Olivenöl an.
7. Fügen Sie das Veggie-Hackfleisch hinzu und braten Sie es schön braun an. F
8. ügen Sie dann den Spinat und schließlich die Mandelcreme hinzu.
9. Wenn die Kartoffeln fertig sind, nehmen Sie sie vom Grill und schneiden Sie sie auf (nicht durchschneiden).
10. Lösen Sie das Innere der Kartoffel leicht auf, bestreuen Sie die Kartoffel mit etwas Fleur de Sel und verteilen Sie die Spinatmischung darüber.

## Kartoffel im Ofen

Sie können die Kartoffeln natürlich auch im Ofen garen, anstatt auf dem Grill. Folgen Sie dann den nächsten Schritten:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Streichen Sie die Kartoffeln mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel ein.
3. Backen Sie die Kartoffeln in der Mitte des Ofens, bis sie gar sind (ca. 1 Stunde).

Befolgen Sie danach die oben beschriebenen Schritte 5 bis 10.