



Poutine mit Sumach-Gemüse und Käse

und würziger Champignonsauce



ca. 40min



3-4 Personen

Poutine ist mit das Beste, was Fast-Food-Liebhabern passieren kann. In Kanada – genauer gesagt in Québec – geboren, überzeugt die Pommesspezialität heute Menschen auf der ganzen Welt. Davor machen natürlich auch wir nicht Halt und wie immer gibt's bei uns eine besonders leckere Marley-Spoon-Variante: in diesem Fall mit herzhaft-cremiger Pilzsauce, gebratenem Sumach-Gemüse und natürlich Käse, denn ohne den geht's nicht.

- 3 Lauchzwiebeln
- 500g braune Champignons
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1,4kg Pommes frites, vorgegart
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz ⁹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Päckchen Sumach
- 100g Babyspinat

- 100ml Milch ⁷
- 4EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Energie 905kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 24.6g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Das **Lauchzwiebelweiß** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Pilze**, die **Sojasauce**, 2EL Balsamicoessig und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren. Die **Pilze** bei mittlerer bis starker Hitze 8-10Min. braten.



Die **Pommes** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und jeweils mit 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Die **Pommes** gleichmäßig auf den Blechen verteilen, sodass sie sich möglichst wenig berühren, dann 14-16Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und die Position der Bleche tauschen.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl sowie 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten. Gelegentlich umrühren.



4EL Mehl und das **Brühgewürz** unter die **Pilze** mengen. Bei niedriger Hitze langsam 500ml Wasser und 100ml Milch angießen, dabei stetig rühren. Die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



Die **Pommes** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Käse** bestreuen, dann zurück in den Ofen geben und weitere 3-5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Sobald die **Zwiebeln** und die **Paprika** gar sind, den **Sumach** unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Den **Spinat** vorsichtig unterheben. Es macht nichts, wenn nicht alle **Spinatblätter** zusammenfallen. Die **Pommes** auf Teller verteilen, die **Sauce** und das **Gemüse** darüber verteilen und die **Poutine** mit dem **Lauchzwiebelgrün** servieren.