



Süßkartoffelpommes Nacho-Style

überbacken mit buntem Gemüse und Käse



30-40min



3-4 Personen

Perfektes Comfortfood für den perfekten Abend: Die Süßkartoffelpommes werden mit einem Mix aus Paprika, Mais und schwarzen Bohnen überbacken – ein bisschen süß, ein bisschen würzig und mit viel Käse. Dazu gibt es eingelegte rote Zwiebeln und frischen Koriander.

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 1 Dose Mais
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 10g Koriander
- 2 Tomaten

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

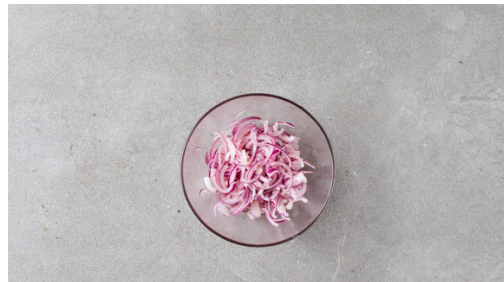
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 606kcal, Fett 28.3g,
Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 21.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** längs halbieren und in ca. 0,5cm dicke, pommeeartige Stifte schneiden. Die **Pommes** auf einem oder ggf. zwei mit Backpapier ausgelegten Backblech(en) verteilen, mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und ca. 20Min. im Ofen backen, dann wenden und weitere ca. 5Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind.



Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und mit **1-2EL Limettensaft**, 2-3EL Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz vermengen. So lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die **Zwiebeln** sollten gut bedeckt sein. Beiseitestellen und zwischendurch gelegentlich umrühren.



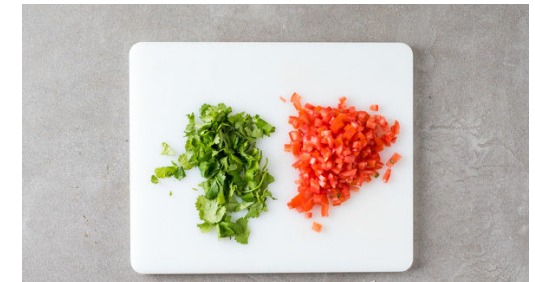
Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Mais** und die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.



Die **Süßkartoffelpommes** aus dem Ofen nehmen, die **½ des Käses** und die **½ der Bohnenmischung** darauf verteilen, dann den **restlichen Käse** und die **restlichen Bohnen** darübergerben. Im Ofen ca. 5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Paprika**, den **Mais** und die **Bohnen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Gewürzmischung** dazugeben, gut vermischen und unter gelegentlichem Rühren 3-4Min. weiterbraten, bis die **Paprika** weich wird und die **Bohnenflüssigkeit** weitgehend verdampft ist.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Tomaten** vierteln und entkernen, den Strunk entfernen. Das **Tomatenfruchtfleisch** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Süßkartoffelpommes** aus dem Ofen nehmen und mit den **Tomaten**, den eingelegten **Zwiebeln** und dem **Koriander** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(19d44b37fb4fa155bf9d60c77a3d3cb2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(32b0d4c179ff868011656ab6c9e92913_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0af066940f31e2a4f15c10824101a8fe_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**