



<650kcal: Süßkartoffeln mit Tofu-„Hacksauce“

Loaded-Fries-Style mit süßer Tomatensalsa



ca. 40min



2 Personen

Loaded Fries sind eines der besten Dinge, die je erfunden wurden: Pommes mit reichlich Toppings. Besser geht's nicht, oder? Wir backen uns diesmal knusprige Süßkartoffelpommes im Ofen und garnieren sie im Anschluss mit einer vegetarischen Tofu-„Hacksauce“ im Tex-Mex-Style. Danach kommen noch gebratene Paprika und eine süßliche, mit Zwiebelmarmelade verfeinerte Tomatensalsa obendrauf. Ein Hauch frische Limette, fertig – mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Tomaten
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 1 Packung Bio-Tofu⁶
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (6), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 642kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 20.3g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke **Pommes** schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Die **Pommes** sollten sich nicht berühren. Die **Pommes** in 20-25Min. knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Tofu** in ein sauberes Küchentuch einschlagen und mit den Händen vorsichtig so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Den **Tofu** anschließend in mundgerechte Stücke zerkrümeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** in Spalten schneiden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Paprika anbraten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprikastreifen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie weicher werden, dabei gelegentlich umrühren.



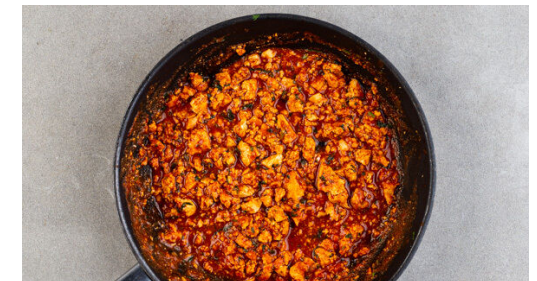
5. Tofu anbraten

Den **Tofu**, den **Knoblauch** und die **½ des Korianders** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Zucker bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten.



3. Salsa zubereiten

Inzwischen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebelringe**, die **Tomaten**, die **Zwiebelmarmelade**, 2TL Essig und 2 Prisen Salz zu einer **Salsa** vermengen.



6. Tofusauce köcheln

Das **Tomatenmark** zum **Tofu** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann 100ml Wasser angießen und 2-3Min. einköcheln, bis sich eine dickflüssige **Sauce** bildet. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die **Tofusauce**, die **Paprika** und die **Salsa** auf den **Süßkartoffelpommes** verteilen. Mit dem **übrigen Koriander** und der **Limettenschale** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**