



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

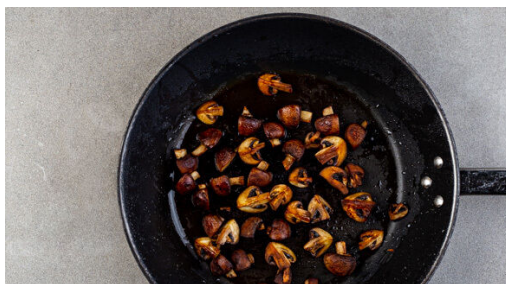
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Pilze braten

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.



2. Pommes backen

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.



3. Paprika braten

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.



4. Sauce zubereiten

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.



5. Käse hinzufügen

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.



6. Spinat unterheben

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.