



Poutine mit Sumach-Gemüse und Käse

und würziger Champignonsauce



ca. 40min



2 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

- 1 Lauchzwiebel
- 250g braune Champignons
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Sumach
- 100g Babyspinat
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher

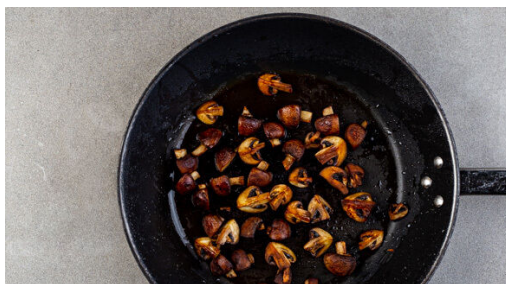
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 104.8g, Eiweiß 25.1g



1. Pilze braten

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



4. Sauce zubereiten

2EL Mehl und die **1/2 des Brühgewürzes** unter die **Pilze** mengen. Bei niedriger Hitze langsam 250ml Wasser und 50ml Milch angießen, dabei stetig rühren. Die **Sauce** 2-3Min. einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



2. Pommes backen

Die **Pommes** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Die **Pommes** gleichmäßig auf dem Blech verteilen, sodass sie sich möglichst wenig berühren, dann 14-16Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



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.



3. Paprika braten

Die **Zwiebel** 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl sowie 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer bei mittlerer Hitze 10-12Min. anbraten. Gelegentlich umrühren.



6. Spinat unterheben

Sobald die **Zwiebeln** und die **Paprika** gar sind, den **Sumach** unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die **1/2 des Spinats** 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.