



RS Poutine mit würzigem Gemüse und Käse

und aromatischer 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, würzig gebratenem Gemüse und natürlich Käse, denn ohne den geht's nicht.

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 250g braune Champignons
- 1 Lauchzwiebel
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 50g Babyspinat

- 50ml Milch ²
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

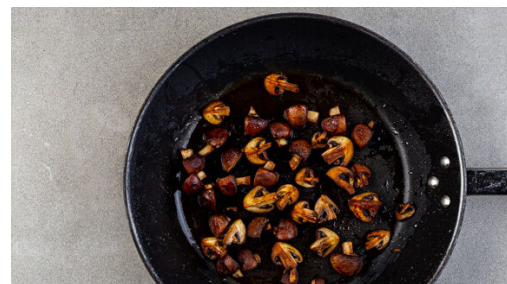
Energie 619kcal, Fett 32.4g,
Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 19.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Die **Pommes** gleichmäßig auf dem Blech verteilen, sodass sie sich möglichst wenig berühren, dann 18-20Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



2EL Mehl und die **½ 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.



Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Das **Lauchzwiebelweiß** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Pilze** hinzugeben und bei mittlerer bis starker Hitze 8-10Min. braten. Während der letzten 2-3Min. die **Sojasauce**, 1EL Balsamicoessig und 1 Prise Pfeffer unterrühren.



Die **Pommes** aus dem Ofen nehmen und mit der **½ des Käses** bestreuen, dann zurück in den Ofen geben und weitere 3-5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Käse** verwenden.



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.



Sobald die **Zwiebeln** und die **Paprika** gar sind, die **½ des Gulaschgewürzes** 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.