



„Loaded Fries“ mit Rinderbolognese

und aromatischem Gemüse



ca. 35min



2 Portionen

Pommes sind toll, aber es geht noch besser: mit was drauf! „Loaded Fries“ gibt es in vielen Varianten, angefangen bei klassischen Chili-Cheese-Fries über Pizza-Pommes bis hin zu – tja, eigentlich sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wir beladen unsere Kartoffelspalten heute mit einer deftigen Bolognese-Sauce, die mit Stangensellerie, Karotten und Zwiebeln aufwartet. Na dann, Servietten herausgekramt, an die Gabeln, los!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Sellerie (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 776kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 31.8g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl, ½TL Salz und etwas Pfeffer vermengen und im vorgeheizten Ofen in 16-20Min. goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Sellerie** in ca. 0,5cm breite Stücke schneiden.



Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze in 7-10Min. weich braten. Währenddessen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, dann das **Hackfleisch** und 1 kräftige Prise Zucker zugeben und in weiteren 5-8Min. braun braten, dabei das **Hackfleisch** mit einem Pfannenwender in kleinere Stücke zerteilen.



1TL (Weißwein-)Essig in die Pfanne rühren und etwaige Reste vom Pfannenboden lösen, dann die **Gewürzmischung** und 225ml Wasser zugeben, mit etwas Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Die **Kartoffelspalten** anrichten, die **Sauce** darübergeben und servieren.



Zwiebeln, Karotten und Stangensellerie sind (sehr fein gewürfelt als „Mirepoix“) die aromatische Grundlage für viele herzhaften Saucen, wie auch für unsere Bolognese heute. Was denn, dir fehlt der aromatische Abschluss? Dann wäre – stilecht – ein bisschen fein geschnittenes Basilikum eine gute Idee! Nicht gemüsig, aber auch gut: etwas geriebener Käse.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**