



„Loaded Fries“ mit Bolo vom gemischten Hack

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 Kartoffelpalpen heute mit einer deftigen Bologna-Sauce, die mit Stangensellerie, Karotten und Zwiebeln aufwartet. Na dann, Servietten herausgekramt, an die Gabeln, los!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie¹
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Sellerie (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffelpalten backen

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.



4. Hackfleisch anbraten

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.



2. Zutaten vorbereiten

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. Den **Käse** fein reiben.



3. Gemüse anbraten

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.



6. Fertigstellen & servieren

1TL hellen 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.