



## Poutine mit würzigem Gemüse und Käse

und aromatischer Champignonsauce



ca. 50min



4 Portionen

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.



- 1kg festkochende Kartoffeln
- 500g braune Champignons
- 3 Lauchzwiebeln
- 50ml Tamari-Sojasauce <sup>3</sup>
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

- 100ml Milch <sup>2</sup>
- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

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

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

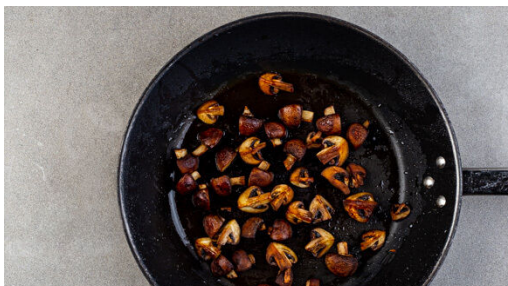
Energie 637kcal, Fett 32.5g,  
Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 19.9g



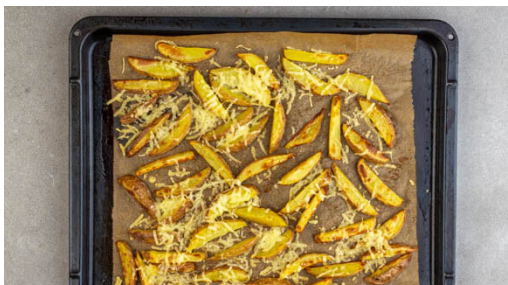
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke, pommeeartige Stifte schneiden, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und jeweils mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Die **Pommes** gleichmäßig auf dem Blech verteilen, sodass sie sich möglichst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



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.



Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Das **Lauchzwiebelweiß** in einer großen Pfanne mit 2EL 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**, 2EL Balsamicoessig und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren.






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.



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.



Sobald die **Zwiebeln** und die **Paprika** gar sind, das **Gulaschgewürz** 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.

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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**