



## „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 herausgekrant, an die Gabeln, los!



## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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 814kcal, Fett 45.7g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 34.9g



### 1. Kartoffelspalten 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.



### 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.



### 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.



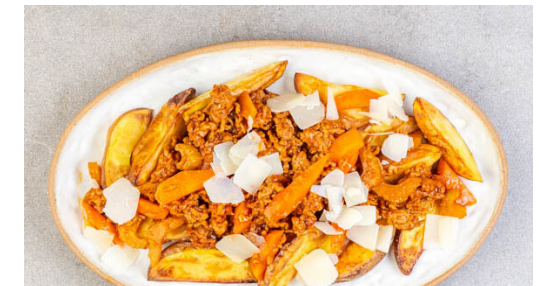
### 4. Hackfleisch anbraten

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.



### 5. Sauce zubereiten

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.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffelspalten** anrichten, die **Sauce** darübergeben und mit dem **Käse** garniert servieren.