



Tofu-„Hacksauce“ auf Süßkartoffeln

Loaded-Fries-Style mit süßer Tomatensalsa



ca. 40min



6 Portionen

Loaded Fries, also Pommes mit reichlich Toppings – besser geht's nicht, oder? Wir backen uns diesmal knusprige Süßkartoffelpommes im Ofen und garnieren sie im Anschluss mit einer vegetarischen Tofu-„Hacksauce“ im Tex-Mex-Style. Danach kommen noch gebratene Paprika und eine süßliche, mit Pflaumenchutney verfeinerte Tomatensalsa obendrauf. Mmh! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 6 Süßkartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ¹
- 4 Pck. Bio-Tofu ²
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Messbecher

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

Allergene

Senf (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 553kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 46.2g, Eiweiß 25.7g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke **Pommes** schneiden, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1EL Olivenöl sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen und gleichmäßig verteilen. Die **Pommes** sollten sich nicht berühren. Die **Pommes** in 20-25Min. knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Tofu** in ein sauberes Küchentuch einschlagen und mit den Händen vorsichtig so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Den **Tofu** anschließend in mundgerechte Stücke zerkrümeln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** in Spalten schneiden.



2. Paprika anbraten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprikastreifen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie weicher werden, dabei gelegentlich umrühren.



5. Tofu anbraten

Den **Tofu**, den **Knoblauch** und die **½ des Korianders** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten.



3. Salsa zubereiten

Inzwischen die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebelringe**, die **Tomaten**, das **Chutney**, 4TL Essig und ½TL Salz zu einer **Salsa** vermengen.



6. Tofusauce köcheln

Das **Tomatenmark** zum **Tofu** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann 200ml Wasser angießen und 2-3Min. einköcheln, bis sich eine dickflüssige **Sauce** bildet. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die **Tofusauce**, die **Paprika** und die **Salsa** auf den **Süßkartoffelpommes** verteilen. Mit dem **übrigen Koriander** und der **Limettenschale** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.