



Loaded Fries mit veganem Burgerfleisch

mit Paprika, Ranchdressing und Salsa



ca. 30min



2 Personen

Eine dankbare Alternative zum alteingesessenen Klassiker der deutschen Fast-Food-Szene, Pommes rot-weiß, auch bekannt als „Pommes Schranke“: Hier sind unsere veganen „Loaded Fries“, also Fritten mit buntem Topping! Dich erwartet eine köstliche Aromenvielfalt, denn Paprika, Zwiebeln und pflanzliches „Fleisch“ werden gut gewürzt, mit den Kartoffeln knusprig gebacken und mit Tomatensalsa und Ranchdressing serviert. Yummy!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 vegane Burgerpattys ⁶
- 30g Schnittlauch, Dill & Petersilie
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise ^{10,12}
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Sojabohnen (6), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 62.9g, Eiweiß 18.4g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, dann in Spalten schneiden.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, **1/2TL Paprikapulver** und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 10Min. im Ofen backen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



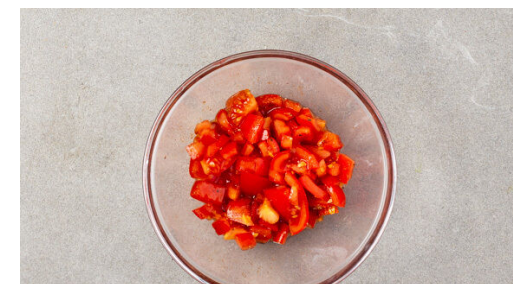
4. Paprika mitbacken

Die **Burgerpattys** mit den Fingern in 1-2cm große Stücke zerkrümeln. Mit der **Paprika**, den **Zwiebeln**, 1EL Pflanzenöl, **1/2TL Paprikapulver** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Nach 10Min. Backzeit auf den **Kartoffeln** verteilen und alles noch 15-20Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



5. Ranchdressing zubereiten

Die **Petersilie** und die **1/2 des Dills** samt Stängeln grob hacken. Den **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Die **Kräuter**, den **Knoblauch** und **1TL Zitronenschale** mit der **Mayonnaise**, 1EL Pflanzenöl, **1EL Zitronensaft**, 2-3EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß pürieren. Ggf. mehr Wasser hinzufügen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** fein würfeln und mit **1EL Zitronensaft** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und **Paprikapulver** vermengen. Die „**Loaded Fries**“ auf Teller verteilen und nach Belieben mit der **Salsa** und dem **Ranchdressing** garnieren. Mit dem frisch gezupftem **Dill** garnieren und servieren.