



Loaded Fries mit veganem Burgerfleisch

mit Paprika, Ranchdressing und Salsa



ca. 30min



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 690kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 17.4g



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 zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und jeweils 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.



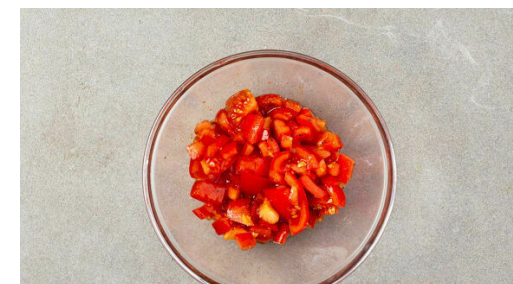
4. Paprika mitbacken

Die **Pattys** mit den Fingern in 1-2cm große Stücke zerkrümeln. Mit der **Paprika**, den **Zwiebeln**, 2EL Pflanzenöl, **1TL Paprikapulver** und je 1 kräftigen 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 gar sind. Je nach Ofen die Position der Bleche zwischendurch tauschen.



5. Ranchdressing zubereiten

Die **Petersilie** und ca. **3/4 des Dills** samt Stängeln grob hacken. Den **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Die **Kräuter**, den **Knoblauch** und **1-2TL Zitronenschale** mit der **Mayonnaise**, 2EL Pflanzenöl, **1EL Zitronensaft**, 3-4EL 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 dem **übrigen 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.