



## 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<sup>6</sup>
- 30g Schnittlauch, Dill & Petersilie
- 3 Päckchen vegane Mayonnaise<sup>10,12</sup>
- 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



4. Paprika mitbacken



2. Kartoffeln backen



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



5. Ranchdressing zubereiten



3. Zutaten vorbereiten

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.



6. Salsa 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.



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.