MARLEY SPOON



„Loaded Fries“ mit Bolo vom gemischten Hack

und aromatischem Gemüse

ca. 35min 6 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 Bologne-Sauce, die mit Stangensellerie, Karotten und Zwiebeln aufwartet. Na dann, Servietten herausgekramt, an die Gabeln, los!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 3 Stangensellerie [1]
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Dosen Bio-Tomatenmark
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 59.4g, Eiweiß 38.9g



1. Kartoffelspalten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf 2 mit Backpapier ausgelegten Blechen mit 3EL Olivenöl, 1TL 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 **Zwiebeln** 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 4EL Olivenöl und 1TL 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

1EL hellen Essig in die Pfanne rühren und etwaige Reste vom Pfannenboden lösen, dann die **Gewürzmischung** und 700ml 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.