MARLEY SPOON



„Loaded Fries“ mit Bolo vom gemischten Hack

und aromatischem Gemüse

ca. 35min 3 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
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie [1]
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [2]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1–2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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 774kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 63.2g, Eiweiß 40.1g



1. Kartoffelspalten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, auf 1–2 mit Backpapier ausgelegten Blechen mit 1½EL Olivenöl, ½TL 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 3EL Olivenöl und ½TL 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

1½TL hellen Essig in die Pfanne rühren und etwaige Reste vom Pfannenboden lösen, dann die **Gewürzmischung** und 350ml 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**