

Schon
probiert?



HAUPTGERICHT

Poutine* – Mexican Style

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Poutine* – Mexican Style

ZUTATEN für ca. 3 Portionen

750 g Pommes Frites (tiefgekühlt, z. B. Fine Longs)	1 Tl brauner Zucker
1 Zwiebel	400 g stückige Tomaten (Dose)
1 Knoblauchzehe	1 Bio-Limette
2 El Olivenöl	1 Avocado
250 g Rinderhackfleisch	1 grüne Peperoni
2 El Sojasauce	4 Stängel Koriander
1 Tl Kreuzkümmel (gemahlen)	75 g Zuckermais (Dose)
Salz	4 El Cheddar (geraspelt)
Pfeffer (aus der Mühle)	

- 1 Pommes Frites auf einem Blech verteilen und nach Packungsanleitung im 180 Grad heißen Ofen (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 18 Min. backen**.
- 2 Währenddessen Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit Hackfleisch in Olivenöl ca. 10 Min. krümelig braten, mit Sojasauce, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Stückige Tomaten unterrühren, Sauce 3–4 Min. köcheln lassen.
- 3 Limette waschen, trocknen, Schale einer Hälfte abreiben, Saft auspressen. Avocado halbieren, Stein entfernen, Frucht aus den Schalen lösen, zerdrücken, mit Limettenschale, 1–2 El Limettensaft und Salz abschmecken.
- 4 Peperoni, Koriander waschen, trocknen, putzen, Peperoni in Ringe schneiden, Korianderblättchen abzupfen. Übrige Limettenhälfte in Spalten schneiden. Mais abtropfen. Für die Poutine Pommes Frites jeweils mit $\frac{1}{3}$ Sauce, Avocado, Peperoni, Koriander, Mais, Cheddar und Limettenspalten in Schalen oder tiefen Tellern anrichten.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 25 Min.
BACK-/GARZEITEN 31–32 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

*Was ist Poutine?

In Kanada ist die Poutine ein beliebter Snack. Die Basis sind knusprige Pommes mit Bratensauce und Käse. 😊

**Goldgelb am besten

Backöfen und andere Küchengeräte unterliegen Schwankungen. Unsere Temperatur- und Garzeitangaben können daher nur Richtwerte sein. Pommes Frites sollten Sie stets so zubereiten, dass sie goldgelb sind und nicht zu stark gebräunt werden.



- zum Snacken
- geht einfach



Bester Geschmack mit Kartoffeln aus Deutschland

Die werden Sie lieben: extra lange und dünne Pommes, aus guten Kartoffeln, schonend vorgebacken in Sonnenblumenöl. Das sind die Backofen Pommes Frites „Fine Longs“ unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen, die Sie zuhause knusprig gebacken genießen können. Wer mag, kann die krossen Stäbchen auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Probieren Sie auch unsere Sorten Klassik und Gourmet Style mit Wellenschnitt.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)