

Backofen Chili Cheese Fries

Ein wahres Ofengedicht – Blogger-Rezept von „Meine Küchenschlacht“



Portionen
4



Zubereitungszeit
60 Minuten (inkl. Backzeit)



Schwierigkeitsgrad
Einfach

ZUTATEN

Für die Backofen-Pommes:

- 1 EL Salz
- 1 TL geräuchertes Paprika-Pulver
- Je ¼ TL getrockneter Koriander, Oregano, Majoran, Petersilie, Knoblauch
- 3 EL Speisestärke
- 7 Handflächen große festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl

Für das Chili-Cheese-Topping:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g geschälte, geschnittene Tomaten in Sauce
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Gewürze mit der Speisestärke mischen und beiseite stellen. Die Kartoffeln waschen und mit einer Gemüsebürste oder einem sauberen Schwamm die Schale unter Wasser abschrubben. Halbieren und gegebenenfalls nochmal längs durchschneiden, je nachdem wie dick die Pommes sein sollen. Die Pommes in Stifte schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Olivenöl dazugeben und die Stifte gut umrühren, sodass überall etwas von dem Öl an den Kartoffeln ist. Die Gewürzmischung dazugeben und diese gut umrühren. Jeder Stift sollte ringsherum bedeckt sein.
3. Die Kartoffelstifte nun auf das Blech geben und so auseinander schieben, dass sie möglichst nicht überlappen (so garen sie gleichmäßiger). Etwa 30 bis 35 Minuten knusprig backen.
4. In der Zwischenzeit das Chili-Topping vorbereiten. Dafür die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und alles anbraten (nicht zu scharf und dunkel). Die Tomaten dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mais und Bohnen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser den Saft abseihen. Koriander hacken und mit Bohnen und Mais in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- 1 Bund Koriander
 - Salz, Pfeffer
 - 1 Packung Hochland
Sandwich Scheiben mit
Cheddar
 - 2-3 Frühlingszwiebeln
 - 1 Tomate
 - 200 g Sauerrahm
 - Evtl. rote Peperoni
5. Nach etwa 30 Minuten testen, ob die Kartoffeln weich sind und dann aus dem Ofen nehmen. Mit einem Pfannenwender die Pommes vom Backpapier sachte lösen und leicht in der Mitte des Bleches auftürmen. Nun die Sandwich Scheiben auf den Pommes verteilen und zurück in den noch warmen aber ausgeschalteten Ofen schieben (wenn der Backofen an ist, wird der Käse zusätzlich gebräunt und zu fest - das soll hier nicht geschehen, er soll nur schön schmelzen).
 6. Sobald der Käse geschmolzen ist wieder aus dem Ofen nehmen und entweder direkt mit dem Backblech servieren, oder das Backpapier auf eine größere Schale/Servierplatte ziehen. Mit etwas Chili-Topping, Frühlingszwiebel-Ringen und Tomatenstücken bestreuen. Je nach Belieben mit Sauerrahm und Peperoni garnieren.

Tipp

Wer es noch schärfer mag: Tabasco, Chilischoten und Peperoni geben den Backofen Chili Cheese Fries eine zusätzliche, pikantere Note.

Das Rezept wurde für Hochland von Bloggerin Stephanie entwickelt. Dieses und weitere Rezepte sind in ihrem Blog „Meine Küchenschlacht“ unter www.meinekuechenschlacht.de zu finden.

Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 3784 kJ (905 kcal)

Kohlenhydrate: 73 g

Fett: 46 g

Eiweiß: 42 g