



Poutine mit Röstifrites und Mozzarella

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg	KADI Röstifrites
125 g	Mozzarella
1	Zwiebel
1	Karotte
4 EL	Sonnenblumenöl
etwas	Rosmarin frisch / getrocknet
60 g	Mehl
15 g	Gemüsebrühepulver
550 ml	Wasser
3 EL	Sojasauce, hell
	Salz
	Pfeffer
	Chilipulver
etwas	Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG - CA. 40 MINUTEN

Zwiebel und Karotte schälen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und das gewürfelte Gemüse sowie den Rosmarin bei relativ hoher Hitze anbraten, bis sich Röstaromen bilden. Das Mehl dazugeben und so lange unter ständigem Rühren anrösten, bis es gut gebräunt ist.

Die Gemüsebrühe in kochendem Wasser auflösen und mit der Sojasauce dazugeben. Alles einmal aufkochen. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren und nach Bedarf mit Pfeffer und Chilipulver würzen. Die Bratensauce bei niedriger Hitze weiter kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Röstifrites gemäss Packungsanleitung zubereiten. Mozzarella würfeln und auf die Röstifrites geben. Frites und Mozzarella in einer Backform kurz im Ofen backen, bis die Mozzarella schmilzt. Form herausnehmen Bratensauce darüber geben, mit Petersilie garnieren.

KADI⁺

Hier sind unsere Produkte erhältlich:
b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator