



Chili Cheese Frites

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg	KADI Pommes Frites
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
250 g	Kidneybohnen
2 EL	Öl
250 g	Hackfleisch, gemischt
2 EL	Barbecuesauce
200 g	Tomaten, gehackt
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Chili, gemahlen
	Paprikapulver, geräuchert
100 g	Käse, gerieben

ZUBEREITUNG - CA. 30 MINUTEN

KADI Pommes Frites gemäss Packungsanleitung zubereiten.

Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und weisse und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Kidneybohnen in ein Sieb abgiessen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch krümelig braten. Weisse Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals 2 Min. braten. Barbecuesauce und Kidneybohnen dazugeben, kurz anbraten. Mit gehackten Tomaten ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili abschmecken.

Pommes Frites nach Bedarf würzen, auf ein Backblech geben. Hackfleischmasse und Käse darüber verteilen und 5 Minuten im Ofen überbacken. Chili Cheese Frites mit restlichen Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

KADI⁺

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