



# Vegane Chili Cheese Fries

Zeit gesamt  
40minZubereitungszeit  
40minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Pommes, tiefgefroren	1000 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Koriander, frisch	20 g
Kidneybohnen	100 g
Öl	2 EL
Vemondo veganes Hack	250 g
Chiliflocken	
Cayennepfeffer	
Paprika, edelsüß	
Salz	
Tomaten, gehackt	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Margarine, vegan	1 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Sojadrink	150 ml
Vemondo Reibegenuss	100 g
Kurkuma, gemahlen	0.25 TL
Sriracha-Sauce	0.1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pommes auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit Pommes wenden.

2. Für das Chili Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Koriander waschen und trocken schütteln. Blätter grob abzupfen und beiseitelegen. Stiele fein schneiden. Kidneybohnen in ein Sieb abgießen.

3. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und darin Vemondo Hack mit etwas Salz ca. 8 Min. krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Korianderstiele zugeben und ca. 2–3 Min. mitbraten. Mit Chiliflocken, Cayennepfeffer, Paprika und Salz würzen und weitere ca. 2 Min. rösten.

4. Gehackte Tomate und Kidneyohnen dazugeben und alles ca. 20–30 Min. auf niedriger bis mittlerer Stufe köcheln. Hin und wieder umrühren. Das fertige Chili mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

5. Für die Käsesauce in einem Topf Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Mehl darüber sieben und unter Rühren ca. 2 Min. hellgelb anschwitzen. Anschließend mit Sojadrink auffüllen und ca. 4–5 Min. leicht köcheln lassen. Nach und nach veganen Reibegenuss untermischen und alles zu einer glatten Sauce verrühren. Kurkuma und Sriracha-Sauce zugeben und mit Cayennepfeffer und etwas Salz abschmecken.

6. Die krossen und goldgelben Fries aus dem Ofen holen, direkt etwas salzen und mit dem Chili und der Käsesauce anrichten. Mit Koriander bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	770 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	35 g