

## □Vegane Chili Cheese Fries

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 40min





## 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 gemahle	en
Margarine, vegan	1 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Sojadrink	150 ml
Vemondo Reibegenuss	100 g
Kurkuma	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 darübersieben 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