Überbackene Pommes mit Gemüse-Topping.

15 Min. Vorbereitung | **25 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

300	g	Bio-Backofen-Pommes Frites (z.B. Naturgut)
2		kleine Zwiebel(n)
1,0		rote Paprikaschote(n)
2	EL	Bio-Kokosöl (z.B. Naturgut)
2	EL	Tomatenmark
1,0	TL	Paprika rosenscharf
200	ml	Bio-Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)
150	g	Bio-Erbsen aus der Dose (z.B. Naturgut)
150	g	Bio-Mais aus der Dose (z.B. Naturgut)
2	EL	Chili-Knoblauch-Soße (z.B. Taste of Asia)
		Salz & Pfeffer
120	g	Bio-Gouda (z.B. Naturgut)

Zubereitung:

1. Pommes im Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech nach Packungsangabe knusprig backen.
2. Währenddessen Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Paprika putzen, waschen und fein würfeln.
4. Kokosöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen darin anschwitzen.
5. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und alles noch 3 Min. braten lassen.
6. Paprika dazugeben, 2 Min. anbraten und dann alles mit Gemüsebrühe ablöschen.
7. Erbsen und Mais im Sieb abtropfen lassen und dann zusammen mit der Chili-Soße unterziehen. Alles bei wenig Hitze einkochen lassen, bis du eine Art „Chili“ im Topf hast. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
8. Gouda grob reiben.
9. Pommes aus dem Ofen nehmen, noch auf dem Blech mit etwas Salz bestreuen, Gemüse-Mix darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Alles im Ofen überbacken, am besten die Grillfunktion aktivieren. Tipp: Wenn du einzelne Portionen servieren möchtest, kannst du die fertigen Pommes vor dem Überbacken auch in kleine ofenfeste Formen umfüllen.

PENNY.