

Chili Cheese Fries mit Putenhackfleisch

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
800 g Kartoffeln
5 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
3 EL Tomatenmark
0.5 TL Chili
1 Dose Kidneybohnen
2 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g Cheddar (gerieben)
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 666 kcal, 31 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Chili Cheese Fries mit Putenhackfleisch

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden, wässern, gut abtrocknen und mit 4 EL Öl und Salz mischen.



2. Dann die Pommes bei 200 Grad circa 45 Minuten goldbraun garen.



3. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und mit dem Putenhackfleisch in 1 EL Öl scharf anbraten.



Chili Cheese Fries mit Putenhackfleisch

4. Jetzt Tomatenmark und Chili unterrühren und kurz mit rösten.



5. Als nächstes die Kidneybohnen untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Dann die Putenhackfleisch-Mischung mit Lauchzwiebelringen und Cheddar über die Pommes geben und 5 bis 7 Minuten mit der Grillfunktion im Ofen überbacken.



7. Let's eat this: Putenhackfleisch Chili Cheese Fries mit Petersilie toppen

Chili Cheese Fries mit Putenhackfleisch

und genießen! 🍴



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**