

## **Poutine (*aus Kanada*)**

### **Pommes:**

**900g Kartoffeln**

schälen und in 1x1 cm dicke Streifen schneiden.  
In eine verschließbare Schüssel geben.

**Öl,**

**Pfeffer**

**Salz**

und

dazugeben und gut schütteln. Die Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinander legen und bei 180°C ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

### **Bratensoße**

**450 ml Wasser (heiß)**

mit

**4-5 TL Gemüsebrühenpulver**

verrühren.

**5 EL Margarine**

in einem Topf schmelzen.

**4-5 EL Mehl**

einrühren und die Gemüsebrühe dazugeben. Mit

**Worcestersauce,**

**Rosmarin,**

**Pfeffer & Salz**

abschmecken.

**200 g Tofu**

mit einer Gabel zerdrücken, in Öl anbraten  
und mit Gewürzen abschmecken.

Die Pommes in einer Auflaufform verteilen.

**200 g Pizzaschmelz**

gleichmäßig über den Pommes verteilen.

Anschließend die Bratensoße darüber geben und mit dem Tofu bestreuen. Im Backofen bei 180°C 10 Minuten backen.

***Ergibt: 1 Auflaufform***

***Zubereitungszeit: 25 Minuten***

***Backzeit: Insgesamt 40 Minuten***

***Bratzeit: 5 Minuten***

***Kochzeit: 5 Minuten***