

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