

## Rezept

### Vegetarische Poutine mit Chilisauce



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (Bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 4 Portionen:

10 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
500 g Champignons  
1 rote Paprika  
2 rote Chili  
400 ml Gemüsefond  
1 kleine Dose Tomatenmark

100 ml Schlagsahne  
Kräuter der Provence  
Salz und Pfeffer  
1 L Frittieröl

#### Zubereitung:

##### Für die scharfe Champignon-Paprikasoße:

Die rote Paprika würfeln. Die Chilischote putzen und in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln.

In einer Pfanne die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, dann die gewürfelte Paprika und den Chili dazugeben. Die Champignonscheiben dazugeben und kurz etwas schmoren lassen.

Gemüsefond angießen, Tomatenmark und Sahne hinzugeben. Die Soße reduzieren, bis sie etwas eingekocht ist.

Die scharfe Champignon-Paprikasoße mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken.

##### Für die Pommes-Wedges:

Die Kartoffeln waschen (nicht schälen) und in fingerbreite Spalten schneiden.

Reichlich Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelspalten darin frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Extraportion Knusprigkeit, können die Pommes-Wedges noch ein zweites Mal frittiert werden.

Die fertigen Pommes-Wedges auf einen großen tiefen Teller geben, mit scharfer Champignon-Paprikasoße übergießen. Wer möchte, streut noch eine Portion geraspelten Cheddar darüber.

## Rezept

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/670-vegetarische-poutine-mit-scharfer-champignon-paprika-sosse>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach  
E-Mail: [heibach@agentur05.de](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank