

Hier und heute



Poutine mit Cheddarsauce, knusprigem Bacon und Frühlingslauch

Lars Middendorf holt das Beste aus der Kartoffel. Er macht in seiner Feierabendküche eine schnelle Poutine, bei der frische Pommes mit würziger Cheddarsauce, knusprigem Bacon und Frühlingslauch zu einem köstlichen Gericht werden.

Rezept

Poutine mit Cheddarsauce, knusprigem Bacon und Frühlingslauch

von Lars Middendorf, für vier Portionen

Zutaten

- selbstgemachte Pommes aus dem Backofen
- 20 g Butter
- 10 g Mehl
- 300 ml Vollmilch
- 250 g Cheddar
- Paprikapulver, edelsüß
- 1 Bund Frühlingslauch
- 12 Scheiben Bacon
- 30 g Cheddar zum Aufstreuen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zunächst für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen. Dann Mehl und Paprikapulver unterrühren und nach und nach mit der Milch auffüllen und unter Rühren aufkochen.

5 Minuten köcheln lassen, dann den Käse hinzugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten und dann in kleine Stücke brechen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.

Dann auf einem Teller erst die Pommes anrichten, darüber die Sauce verteilen und mit Frühlingslauch, Cheddar, dem Bacon und etwas Paprikapulver toppen.

Guten Appetit!