



ROUGETTE Ofenkäse mit Chili Cheese Fries

Zutaten für 4 Personen:

**1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g
(Sorte nach Wahl)**

500 g Hackfleisch
2 Zehen Knoblauch gehackt
2 Frühlingszwiebeln in Ringe
1 Zwiebel in Würfel
1 Spitzpaprika in Streifen
1 Hand voll Jalapeños
Salz & Pfeffer
Gezupfte Kräuter

Für die Fritten:

1 kg Kartoffeln geschält
1 TL Geräuchertes Paprikapulver
3 TL Olivenöl
1 TL Meersalz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in Frittenform schneiden. Danach mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier etwas trocknen. Anschließend mit Paprikapulver Olivenöl und Meersalz marinieren und ca. 20 min unter mehrfachen wenden backen.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch scharf anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Spitzpaprika zugeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Anschließend Beiseite stellen.
3. Sind die 20 min vergangen den ROUGETTE Ofenkäse für 10 Minuten im Ofen mitbacken. Anschließend nach Packungsanleitung einschneiden und Ecken aufklappen.
4. Den ROUGETTE Ofenkäse in der Mitte der Pommes platzieren und Hackfleisch auf den Pommes darum verteilen. Den ROUGETTE Ofenkäse mit Jalapeños garnieren und für weitere 10 Minuten in den Ofen geben.
5. Mit gezupften Kräutern und Frühlingszwiebel verzieren und heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten