

Spaghetti Pommes mit würzigem Hackfleisch



Zutaten (4 Portionen)

Pommes:

- 4 große Kartoffeln
- Salz
- Öl/Fett zum Frittieren

Soße:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 5 eingelegte Peperonis
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ajvar
- 1 EL italienische Gewürze
- 300 ml passierte Tomaten
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Soße vorbereiten

- Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen
- Paprika & Peperoni klein schneiden
- Hackfleisch anbraten
- Zwiebel & Knoblauch dazugeben
- Paprika & Peperoni mit anbraten
- Tomatenmark & Ajvar einrühren
- Würzen
- Tomaten & Brühe zugeben
- 30 Min. köcheln lassen

2. Pommes zubereiten

- Kartoffeln schälen & fein raspeln
- 15–20 Min. in Wasser legen
- Gut abtropfen lassen
- Bei 170–180 °C frittieren
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Salzen

3. Servieren

- Pommes mit Soße anrichten