Herzhafte Loaded Fries „Chili-Cheese Style“ mit Almdammer



Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. **Pommes vorbereiten:** Im Ofen oder in der Fritteuse knusprig und goldbraun backen.
2. **Hack anbraten:** In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig braten, dann das Hack hinzufügen und krümelig braten. Mit Paprikapulver, Chili, Salz & Pfeffer abschmecken.
3. **Kidneybohnen dazugeben:** Kurz mitbraten, bis alles schön vermengt und heiß ist.
4. **Pommes belegen:** Fertige Pommes auf ein Backblech oder in eine ofenfeste Form geben. Die Hack-Bohnen-Mischung gleichmäßig darüber verteilen.
5. **Mit Käse überbacken:** Almdammer in Stücke zupfen oder schneiden, oben drauflegen und im Ofen bei 200 °C Oberhitze oder Grillfunktion überbacken, bis alles schmilzt und blubbert.
6. **Garnieren & genießen:** Mit frischer Petersilie toppen und heiß servieren.

Zutaten

Zutaten für 2 Portionen:

- 500g Pommes frites (TK oder frisch geschnitten)
- 200g Rinderhack oder veganes Hack
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Dose Kidneybohnen, abgespült
- 2–3 Scheiben GOLDSTEIG Almdammer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL Chilipulver oder Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz & Pfeffer
- Frische Petersilie zum Garnieren
- Öl zum Braten