



Loaded Fries mit Bacon und Cheddar



Zutaten

Menge

100 g	Cheddar
1 Scheibe	Harzer Roller
100 g	Bacon
1	Knoblauchzehe
500 g	Kartoffelpommes

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 999 kJ, 238 kcal, 21,3 g Kohlenhydrate, 16,2 g Eiweiß, 10,1 g Fett, 39,2 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Pommes sind auf jeden Fall ein Klassiker unter den Beilagen, aber auch als Hauptspeise können sich die Kartoffel-Fritten sehen lassen! Wir haben unsere Kartoffelpommes mit Bacon, Cheddar und einem leckeren Knoblauchöl getoppt und das Ganze ist echt super lecker geworden! Auch der Harzer Käse schmeckt in der Kombination mega! Probier's auch aus, los geht's!

Step 1:

Zuerst musst du den Backofen vorheizen und die Kartoffelpommes nach Packungsanleitung garen. In der Zwischenzeit den Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Die Knoblauchzehe schälen und in eine kleine Schüssel pressen. Den Harzer Rolle in kleine Stücke schneiden und den Cheddar reiben.

Step 2:

Wenn der Bacon schön knusprig ist, kannst du diesen auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Das übrige Fett aus der Pfanne zu dem Knoblauch geben, sodass eine Art Knoblauchöl entsteht.

Step 3:

Jetzt kannst du die fertigen Pommes mit dem Knoblauchöl übergießen und mit dem Cheddar und dem Harzer Roller belegen. Zum Schluss den Bacon auf den Käse geben. Falls du den Käse gerne richtig schmelzen möchtest, kannst du das Ganze noch kurz in den noch heißen Ofen stellen.