



SÜSSKARTOFFEL POMMES INDISCH MIT MASALA DIP

Wir lieben indisches Essen & Süßkartoffel Pommes!
Deshalb haben wir beide Zutaten vereint und
unseren Süßkartoffel Pommes einen leckeren
indischen Touch verleiht.

ZEITSCHÄTZUNG
25 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen als Beilage/ 1 Portion als Hauptspeise:

- 1 Packung Simply Good Süßkartoffel Pommes
- **Für die indische Gewürzmischung:**
- je 1 TL Chili, Kümmel, Kardamom und Curry
- Salz & Pfeffer
- **Für den Masala Dip:**
- 250g passierte Tomaten
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 TL Garam Masala
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1 Blech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Für 20 Minuten backen und anschließend salzen und pfeffern.

5 Pommes in einer großen Schüssel anrichten und mit dem Dip genießen.

2 Süßkartoffelpommes mit der Gewürzmischung (ca. 1 EL davon) würzen.

4 Für den Masala Dip, Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten. Passierte Tomaten und Garam Masala unterrühren. Salzen, pfeffern und anschließend abkühlen lassen.