



Gebackene Süßkartoffelpommes mit Curry-Sauce

Zutaten

- etwas Pfeffer schwarz
- 1 kg Süßkartoffeln
- 5 EL THOMY Reines Rapsöl
- etwas grobes Salz
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 8 EL Maggi Internationale Würzsauce
Sauce für Currywurst mit Chili

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Süßkartoffeln waschen, schälen und in pommesartige Stifte schneiden. THOMY Reines Rapsöl gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und möglichst nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und auf die Kartoffeln legen. Im Backofen ca. 30 Min. backen, bis die Süßkartoffelpommes gar sind.
4. Mit MAGGI Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst genießen. Schmeckt wie Pommes zu einer gebratenen Rinds-, Brat-, oder vegetarischen Wurst.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	445 kcal
Fett	16 g
Protein	5 g

🕒 41 Minuten

⊕ 4 Portionen