



Butternut Pommes mit Basilikum Aioli

Zutaten

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 1 Eiweiß
- 2 EL Stärke
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- 200 ml THOMY Reines Rapsöl
- 3 Stängel Basilikum
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Butternut-Kürbis schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Kürbisfleisch in Stifte schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Stärke unter das Eiweiß heben. Eiweiß und MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln zu den Kürbispommes geben. Alles mit den Händen gut durchmengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. In den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Pommes vorsichtig wenden und erneut 15-20 Minuten backen.
4. Für die Aioli: Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. THOMY Delikatess-Senf und Knoblauch in einen hohen Messbecher geben. Milch zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. THOMY Reines Rapsöl langsam in den Messbecher gießen und dabei immer weiter mit dem Stabmixer pürieren, bis eine dickliche Masse entsteht. Basilikum waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und mit dem Stabmixer unter die Aioli mixen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Butternut Pommes servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	540 kcal
Fett	48 g
Protein	6 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen