



## Süßkartoffel-Pommes mit Avocado-Sauce und Hummus

### Zutaten

- 1 kg Süßkartoffeln
- 6 TL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 2 Stück Avocado, reif
- 2 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Stück Jalapeño-Schote(n)
- 30 g Basilikum frisch
- 20 g Koriander
- 1 EL Maggi Würze
- 0,5 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- 400 g Pita-Brottaschen
- 350 g Humus (Fertigprodukt)

### Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-Unter-Hitze (Umluft 180 °C) vorheizen.
2. Süßkartoffeln Schälen und in ca. 4-5 cm lange dünne Stifte schneiden.
3. MAGGI Fix für Rosmarinkartoffeln in einer großen Schüssel mit Öl verrühren. Süßkartoffeln zugeben und alles gut mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Süßkartoffeln darauf verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.
4. Für die Avocado-Sauce: Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in einen Mixer geben. Jalapeno waschen, halbieren, Stiel und Kerne entfernen. Zusammen mit Zitronensaft, MAGGI Würze, Kreuzkümmel und den gewaschenen Kräutern mit in den Mixer geben und alles zu einer cremigen Sauce pürieren. Nach Belieben mit Salz würzen und abschmecken.
5. Pita Brote nach Anweisung auf der Packung backen bzw. erwärmen. Zusammen mit den Süßkartoffeln, der Avocado-Sauce und Hummus anrichten. Nach Belieben mit Koriander dekorieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	129 g
Energie	924 kcal
Fett	33 g
Protein	22 g

🕒 37 Minuten

⊕ 4 Portionen