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	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
25 MIN	SUPER EASY	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.
2. Süßkartoffelpommes mit der Gewürzmischung (ca. 1 EL davon) würzen.
3. Für 20 Minuten backen und anschließend salzen und pfeffern.
4. Für den Masala Dip, Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten. Passierte Tomaten und Garam Masala unterrühren. Salzen, pfeffern und anschließend abkühlen lassen.
5. Pommes in einer großen Schüssel anrichten und mit dem Dip genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty