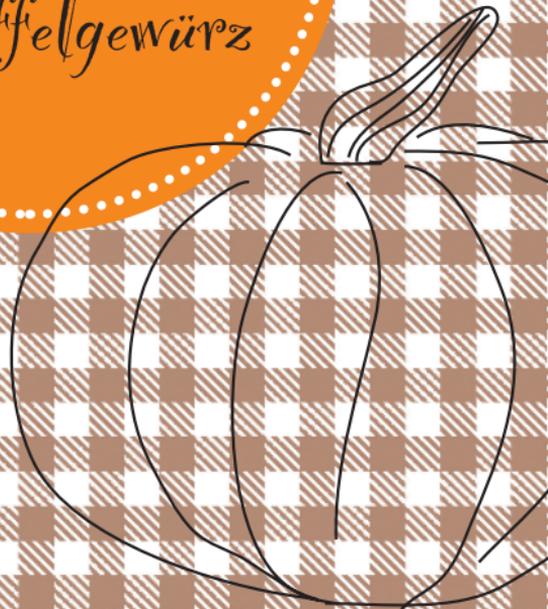




*Kürbispommes
mit Sieglindes
Kartoffelgewürz*





Kürbispommes mit Sieglindes Kartoffelgewürz

- Zutaten für 4 Personen:
- 750 g Hokkaidokürbis
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- von Sonnentor



von Alex

Den Backofen auf 250° vorheizen (schön heiß, damit die Pommes kross werden...)

Kürbis waschen, halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Anschließend vierteln und zu Pommes schneiden.

Die Pommes mit Sieglindes Gewürz von Sonnentor bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Ober- und Unterhitze oder auch dem Grill im Backofen auf der obersten Schiene ca. 15 Minuten backen. Wenn die Pommes gut gebräunt sind, sind sie fertig!

Tipp: Dazu passt als Dip: Avocadocreme, Sauerrahm-Kräuterdip (auch vegan möglich) oder auch Ketchup.