

Selbstgemachte (Süßkartoffel-) Pommes mit Quarkdipp:

(Menge für ca. 3 Backbleche)

Zutaten:

Für den Quarkdipp:

- 1 Becher Quark
- 1 Becher Schmand
- Frischer Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Für die (Süßkartoffel-) Pommes:

- 1 große Süßkartoffeln
- 4 große normale Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Öl (zum Beispiel Olivenöl)

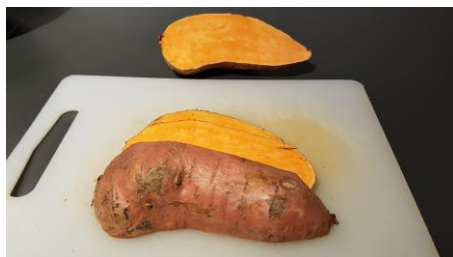
Anleitung:

Lege dir alle Zutaten für die Pommes zurecht.



Wasche deine (Süß-) Kartoffeln mit Wasser ab.

Nimm dir ein Schneidebrett und ein scharfes Messer und schneide die Kartoffeln zuerst in Scheiben und danach in Stifte. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen. Mit dünnen Stiften werden die Pommes knusprig, bei dickeren bleiben sie saftig.



Die Süßkartoffel kannst du vorher einmal halbieren. Die glatte Seite legst du dann auf das Brett, so rutscht die Süßkartoffel nicht so leicht weg und das Schneiden fällt dir leichter.

Vermenge die Stifte in einer großen Schüssel mit einem Schuss Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver.



Verteile die Pommes anschließend auf dem Backblech. Schiebe das Blech mit den Pommes in den vorgeheizten Ofen (bei Umluft ca.180°) und lasse sie dort ca. 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Drehe die Pommes nach der Hälfte der Zeit einmal um, damit sie gleichmäßig garen.



Während du darauf wartest, dass die Pommes im Ofen fertig backen, kannst du den Quarkdipp zubereiten. Lege dir dazu alle Zutaten zurecht.

Nimm dir dann eine Schüssel und vermenge in dieser den Quark mit dem Schmand.



Wasche den Schnittlauch und schneide ihn anschließend ganz klein.

Mische den klein geschnittenen Schnittlauch unter die Quark-Schmand-Menge und schmecke deinen Dipp mit Salz und Pfeffer ab.



Guten Appetit! 😊