

OFENPOMMES + KETCHUP



Für die Pommes:

Kartoffeln

- Kartoffeln gründlich waschen und in Stifte schneiden.
-

Öl
Salz

- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 - Die Kartoffelstifte auf dem Backblech verteilen, mit Öl bestreichen und salzen.
-

- Die Pommes im Ofen für ca. 30 Min. bei 200 °C knusprig backen.

Für den Ketchup:

1 kleine Zwiebel
1 kleiner Apfel

- Zwiebel und Apfel kleinschneiden.
 - Diese in einen Topf tun, zur Hälfte mit Wasser bedecken und weichkochen.
-

125 g Tomatenmark
Msp. Curry
1 Prise Salz
1 TL Zimt

- Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und alles pürieren.
-

Honig und Zucker

- Den Ketchup mit Honig und Zucker abschmecken.

