

Ofen-gebackene Süßkartoffel-Pommes mit Harissa

Dieses Rezept für Süßkartoffel-Pommes wird euren Appetit auf mehr anheizen! Die Kombination aus süßen, gerösteten Süßkartoffeln und einer aromatischen Kräutermischung ist nur der erste Schritt, um sich wieder in Pommes zu verlieben. Der wahre Schlüssel zu diesem Gericht ist die original Sauce mit Harissa, deren würziger Geschmack selbst die größten Skeptiker scharfer Küche begeistern wird!

ZUTATEN

- 2-3 Süßkartoffeln
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Maisstärke
- 1 Teelöffel Knoblauchgranulat
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz nach Geschmack
- 2-3 Esslöffel Mayonnaise
- 1-2 Esslöffel Harissa Jasmeen
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel gemahlener Koriander
- optional: frischer Koriander und Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, in lange Streifen schneiden und dann in eine große Schüssel mit kaltem Wasser für 30 Minuten geben. In der Zwischenzeit bereiten wir die Sauce zu: Mischen Sie Mayonnaise, Harissa, gepressten Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander. Alles gut vermengen. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die Süßkartoffelpommes abtropfen lassen und gründlich mit Papiertüchern abtrocknen. Anschließend gut mit Olivenöl bestreichen. Die Gewürze mit Maisstärke mischen und dann diese Mischung mit den Süßkartoffeln vermengen. 15 Minuten backen. Nach dieser Zeit das Blech aus dem Ofen nehmen und die Pommes auf die andere Seite drehen. Weitere 15 Minuten backen. Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit der Sauce und frischen Kräutern servieren.