

Kürbis-Pommes



Ihre Kinder mögen kein Gemüse aber Pommes. Dann gibt es eben Kürbis-Pommes.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|---|
| 1 Hokkaido-Kürbis (am besten eignet sich grüner Hokkaido es geht aber auch mit der bekannten orangen Sorte) | halbieren und mit einem Löffel sauber entkernen. Die Schale ist essbar und bleibt am Kürbis. In etwa 1 cm Streifen schneiden. Die Streifen evt. nochmal in der Mitte halbieren. |
| Pflanzenöl | erhitzen und die Kürbis-Pommes darin frittieren, bis sie braune Spitzen bekommen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. |
| Gewürzmischung: Curry, Knoblauch-Salz, Pfeffer, Kurkuma (Gelbwurz), nach Belieben gehackter Chili | Gewürze über den frittierten Kürbis streuen. |

Dazu: Ein Dip aus saurer Sahne und Schmand