

Selfmade Pommes mit Guacamole



Zutaten für 4 Personen:

- 700 g speckige Kartoffeln
- 2 Avocados
- 250 g Sauerrahm
- 2 Tomaten
- (1 Zwiebel)
- Gewürze

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und schälen. Wenn vorhanden mit einer Küchenmaschine hobeln, ansonsten von Hand gewünschte Stifte schneiden.
3. Die Kartoffeln trocken tupfen und mit Öl bestreichen
4. Ca. eine Stunde (je nach Backofen) backen. Am Schluss kann noch die Grillfunktion für die Bräune verwendet werden.
5. In der Zwischenzeit die Avocados mit dem Sauerrahm vermischen und zerdrücken oder leicht pürieren. Die Tomaten (und die Zwiebel) klein schneiden und dazu mischen. Mit den gewünschten Gewürzen abschmecken.
6. Die Pommes in Schüsseln anrichten und mit der Guacamole genießen!

Viel Freude beim Nachkochen!

