

CURRYWURSTMAULTASCHEN MIT SELBST GEMACHTEN POMMES

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 1 Packung Currywurstmaultaschen
- 1 EL Pflanzenfett
- 200 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 TL Honig
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- 800 g Kartoffel
- 2 EL Olivenöl
- Paprikapulver nach Geschmack
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Kartoffel schälen und dann in etwa gleich große Stifte schneiden.
2. Kartoffelstifte dann etwa 20 Minuten in kaltes Wasser legen, um die Stärke raus zu waschen.
3. Pommes dann abtropfen lassen und anschließend mit einem Küchentuch trocken tupfen.

4. Pommes nun in eine Schüssel mit 2 EL Olivenöl geben. Paprikapulver nach Geschmack drüber geben und durchmischen bis alle Pommes gleichmäßig mit Paprika und Öl bedeckt sind.
5. Backofen auf 220 C° vorheizen.
6. Pommes auf ein Backblech mit Backpapier geben. Gleichmäßig drauf verteilen, ohne dass sich die Pommes berühren. Für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen, eventuell einmal wenden.
7. Knoblauch schälen und in grobe Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke würfeln.
8. Nun das Pflanzenöl in einen kleinen Topf geben und erhitzen und den Knoblauch und die Tomatenwürfel darin andünsten.
9. Passierte Tomaten und Honig dazugeben und etwas vor sich hin köcheln lassen. Abschließend mit dem Curry- und Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Currywurstmaultaschen aus der Packung nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Pflanzenfett anbraten.
11. Pommes aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel nach Geschmack salzen.
12. Nun alles zusammen auf einem Teller anrichten und genießen!

