



Sweet Potato Fries mit Lattichsalat

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

400g Sweet Potato Fries (Karma)
2 EL Olivenöl
2 TL Curry
20g Sbrinz
Salz, Pfeffer

1,5 EL Essig
2 EL Öl
100g saurer Halbrahm
2 Mini-Lattiche
25 g Sbrinz
Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht

Ofen auf 220 Grad vorheizen
Kartoffeln, Öl, Curry, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen
Auf mit Backpapier belegtes Blech legen
Käse über die Kartoffeln reiben
Backzeit je nach Ofen ca. 25-30 Minuten
Etwas fein geschnittener Rosmarin über die Fries streuen

Essig, Öl und 1 EL saurer Halbrahm verrühren und würzen
Lattiche in Stücke schneiden und mit der Sauce mischen
Käse über den Lattich hobeln

 Meine Notizen: