

Rosemary chips masala (Aus Kenia)

1kg Kartoffeln	schälen und in Streifen schneiden.
3EL Olivenöl	zusammen mit
4EL Rosmarin geschnitten	
1EL Rosmarin gemahlen	und
1TL Salz	vermischen und die Pommes darin wenden.

Anschließend auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200° 30-40 Minuten backen. Mit der Masala Sauce und frischem Koriander servieren.

Für die Sauce:

1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	klein schneiden.
2EL Olivenöl	in einen Topf geben und
3 Kardamomkapseln,	
1 Zimtstange,	
2TL Cumin,	
1cm geraspelten Ingwer	und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten
3 Tomaten	klein schneiden und zusammen mit
2EL Tomatenmark,	
1EL Garam Masala,	
1EL Koriander,	
250ml Passierte Tomate	und
Saft ½Zitrone	hinzufügen und kurz köcheln lassen.

Ergibt: 3 Portionen (780g Pommes)

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Backzeit: 30-40min. bei 200°