

Pommes

Zutaten für 2 Portionen:

500 gr. (4 mittelgroße) Kartoffeln

2-3 Eßlöffel Öl

1 Eßlöffel Meersalz,



Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Wasser legen.
- Kartoffeln nach und nach abtrocknen, erst in Scheiben schneiden, dann in Stifte schneiden.
- In einer flachen Auflaufform mit dem Öl einen Film auftragen, die Kartoffelstifte hineinlegen.
- Salz und Paprikapulver vermischen und auf die Kartoffelstifte streuen. Alles gut vermischen.
- Für ca. 50 Minuten in den Backofen. Alle 10 Minuten die Stifte wenden. Und eventuell nochmal mit Öl bestreichen.

Currywurst

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten:

2 Grillwürstchen

250 ml Curryketchup

100 ml Orangensaft

100ml Cola Zero

1 Eßl. Currypulver

Zubereitung:

- Currywurst in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Currywurst Stücke darin anbraten.
- Curryketchup, Orangensaft, Cola und Currypulver zusammen rühren. Je nach Geschmack abschmecken. Erhitzen.
- Anschließend die Currywurst zu der Sauce geben.



Was wird noch benötigt? 😊

Messer, Brett, Pfanne, Schüssel, Pfannwender, Sparschäler, Topf, Backpinsel