BUTTERERBSEN

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

450 g TK-Erbsen
4 EL Butter
1 EL Salz (je nach Geschmack)

Erbsen in einem Topf mit Salzwasser 12 Minuten gar kochen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Butter zugeben und den Topf mit geschlossenem Deckel mehrmals hin und her schwenken. Mit Salz würzen und sofort servieren.

DREIERLEI KARTOFFELN AUS HOGWARTS

Sein erstes großes Festessen! So viele Speisen auf einmal. Neben Roastbeef, Brathähnchen, Schweine- und Lammkoteletts, Würsten, Schinken und Steaks kamen auch Pellkartoffeln, Bratkartoffeln und Pommes auf den Tisch.

POMMES FRITES MIT POMMESGEWÜRZ

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

1 kg festkochende Kartoffeln
3 EL Olivenöl
4 EL Salz
2 TL Paprikapulver, scharf
1½ TL Currypulver
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Garam Masala
1 TL Knoblauchpulver

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte (½–1 cm breit) schneiden. Pommes in kaltem Wasser 2–3-mal waschen, sodass die Stärke austreten kann. Pommes auf ein Handtuch geben und gründlich abtrocknen. Pommes mit dem Olivenöl vermengen.

2. Backofen auf Umluft 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Pommes auf dem Backpapier verteilen. Darauf achten, dass sie sich nicht berühren oder übereinanderliegen. Im Ofen 45 Minuten goldbraun backen. Ab und zu wenden.

3. In der Zwischenzeit alle Gewürze miteinander vermengen und mit den noch warmen Pommes vermischen.