

Süßkartoffelpommes von Hellovegan



- 2 Süßkartoffeln ✓
- 4 EL Kichererbsenmehl ✓
- 3 EL Olivenöl ✓
- 1 EL Paprikagewürz ✓

Zunächst schneidet ihr die Süßkartoffeln wie im Video zu sehen, in kleine Sticks, sprich Pommes. Die vermengt ihr mit dem Kichererbsenmehl und fügt dann Olivenöl und Paprikagewürz hinzu. Nun erneut vermengen, damit jede Pommes auch etwas von der leckeren Würze abbekommt.

Verteilt jetzt die Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebt die Pommes bei 220°C in den Ofen, bis sie goldbraun geworden sind.



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN