



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Pommes**:

Mamis Knusper-Pommes

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 EL Olivenöl

1 EL Chili-Spice-Mix für Pommes
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, der Länge nach dritteln und dann in gleich große Stifte schneiden. Kartoffelstifte unter fließendem Wasser abwaschen, bis das Wasser sauber bleibt. Dann in eine Schüssel geben, Backpulver darüber streuen und mit heißem Wasser übergießen, sodass alle Kartoffeln bedeckt sind. 15 Minuten ziehen lassen, danach Wasser abgießen und Kartoffelstifte mit Küchenpapier gut trocken tupfen.
2. Kartoffeln mit dem Olivenöl vermengen und die Stifte dann auf Rost oder Backblech so verteilen, dass sie sich möglichst wenig berühren (dann können sie schön und knusprig werden). Rund eine halbe Stunde im Backrohr brutzeln; dazwischen ein oder zwei Mal das Rohr öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
3. Wenn die Pommes schön kross sind, in eine Schüssel geben, mit dem **Chili-Spice-Mix für Pommes** bestreuen, gut vermischen und, wenn gewünscht, mit Salz würzen.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt