



Knusper Tintenfischringe mit Pommes und Mangodip

Zeitaufwand: 60 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Tintenfischringe Knusper »

600 g Kartoffeln

0,25 Mango

1 Knoblauchzehe(n)

100 g Schmand

100 g Salat-Mayonnaise

0,5 TL Curry

2 EL Rapsöl

2 Polenta

Edelsüßpaprika

Salz

Pfeffer

Backpapier

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in dicke Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen, bis sie bedeckt sind und ca. 15 Minuten einweichen.
2. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mango, Knoblauch, Schmand, Mayonnaise und Curry verrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kartoffelstifte mit einem Küchentuch gut abtrocknen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Rapsöl mischen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Polenta über die Kartoffelstifte streuen und mischen. Tintenfischringe Knusper auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
4. Tintenfischringe Knusper und Kartoffelstifte zusammen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: nicht

geeignet/Umluft 200 °C) ca. 30 Minuten backen.

Pommes und Tintenfischringe aus dem Ofen nehmen,
anrichten. Mangodip dazu reichen.

COSTA by House of Food

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!