

## Mittag/ Abend: Süßkartoffelpommes

Zeit: 30 min

### Zubereitung

1. Ofen auf 200°Celsius vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Süßkartoffeln in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Süßkartoffelscheiben mit Chili, Öl, Salz und Pfeffer – bei Bedarf eine Prise Muskatnuss – in einer Schüssel mischen und anschließend auf dem Backblech verteilen; ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
4. Limette mit heißem Wasser waschen.
5. Die Schale der Limette auf einer Reibe fein abreiben. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.
6. Limettensaft und –schale mit dem Quark und dem Hüttenkäse verrühren.

### Zutaten für 1 Portion

- 600g Süßkartoffeln
- 200g Magerquark
- 50g Hüttenkäse
- 1 Bio-Limette
- ½ TL Chiliflocken oder -ringe (frisch oder getrocknet)
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Oliven- oder Rapsöl
- Salz, Pfeffer

