



Pommes-Bowl mit zweierlei Camembert-Soßen

Zutaten für 4 Personen

- 600 g kleine Kartoffeln
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Polenta (Maisgrieß)
- 1/2 Bund Koriander
- 400 g Kirschtomaten
- 1 Stück Granatapfel, klein
- 1 Stück Avocado
- 1 Stück Limette (Saft)
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 250 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 4 EL Salat-Mayonaise
- 2 Stück geröstete Paprika (Glas)
- 1 EL Sracha (asiatische Chilisoße)
- Bio-Limettenspalten zum garnieren (optional)
- Backpapier

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Spalten schneiden. Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit 4 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta über die Kartoffelspalten streuen und mischen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 180° C) ca. 35 Minuten backen.

2. In der Zwischenzeit Koriander waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Kirschtomaten waschen und vierteln. Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln. Alles mit 1 EL Olivenöl und der Hälfte des Limettensafts vermengen. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur, Mayonnaise und dem Rest des Limettensafts mit einem Stabmixer pürieren. Knoblauch-Camembert-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur mit gerösteter Paprika und Sracha ebenfalls mit einem Stabmixer fein pürieren. Chili-Camembert-Soße mit Salz abschmecken.

4. Pommes aus dem Ofen nehmen und in Bowls anrichten. Mit Salsa und je etwas Knoblauch-Camembert-Soße und Chili-Camembert-Soße toppen. Mit dem Rest des Korianders und optional mit Limettenspalten garnieren. Restliche Soßen dazu reichen.