

## Blitzschnelle Kürbis-Pommes

### Zutaten für 4 Personen

- 1500 g Hokkaido Kürbis
- 4 - 6 EL Olivenöl
- 6 Zehen Knoblauch
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Thymian
- ½ TL NAHANI PROTEIN KÜRBISKERN
- Salz & Pfeffer nach Geschmack



### Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Hokkaido halbieren, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Die Schale abschneiden und in Pommes-Form schneiden.
2. Knoblauch schälen, klein würfeln und mit Olivenöl vermischen. Die Pommes auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen, das Knoblauch-Öl darüber geben und gut verteilen.
3. Rosmarin und Thymian über die Pommes geben.
4. Bei 200 Grad Umluft für 20 - 25 Minuten knusprig backen.  
Tipp: Damit die die Pommes knusprig werden unbedingt alle 5-8 Minuten die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Kürbispommes aus dem Ofen holen, salzen, pfeffern, mit NAHANI PROTEIN KÜRBISKERN bestreuen und heiß servieren.

