



Brotpommes

Zutaten:

2 alte weiche Brötchen

Für die Pommesmarinade:

100 g Olivenöl
50 g Sweetchili Soße
10 g Currypulver
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten glattrühren und etwas ziehen lassen. Dann die alten Brötchen in entsprechende Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Jetzt die Marinade komplett darauf verteilen und gleichmäßig vermengen. Auf ein Backblech mit Papier locker verteilen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Bei 200 °C ca. 5-6 min. knusprig ausbacken.