

# Pommes mit Ketchup



## Zutaten für 8 Kinder:

2kg festkochende Kartoffeln  
Pflanzliches Öl  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
125 g Tomatenmark  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Curry  
1-2 TL Honig

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Streifen (Pommes) schneiden. Die rohen Pommes in einer Schüssel mit Öl mischen, dann auf einem Backblech ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. backen. Kartoffeln nach der Hälfte der Backzeit wenden.

In der Zwischenzeit den Ketchup vorbereiten: Den Apfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke grob würfeln. Die Zwiebel schälen, grob würfeln und zusammen mit den Apfelstücken in einen Topf geben. Apfel-Zwiebel-Würfel mit 3 – 4 EL Wasser aufkochen lassen. Dann ohne Deckel weich köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Mischung in eine hohe Rührschüssel geben. Das Tomatenmark dazugeben und alles pürieren. Mit Zimt, Curry, Honig und Salz abschmecken.