**Kürbispommes mit französischem Pfeffer und Sour Cream**

Zutaten:

Hokkaido Kürbis,

ca. 3 EL Speiseöl,

Salz, Zucker,

1 EL Rosmarinnadeln,

**Piment d’Espelette,**

Crème fraîche und

Saure Sahne zu gleichen Teilen,

1 Zwiebel,

Knoblauch nach Belieben,

frische Kräuter nach Belieben

**Piment d’Espelette** ist ein Chilipulver aus gleichnamigem Baskenstädtchen und wird auch „französischer Pfeffer“ genannt. Es ist eine ganz besondere Schote, die als Gewürz jedem Gericht ein bisschen Feuer macht, aber alle anderen vorhanden Aromen ebenfalls zur Geltung kommen lässt. Frisch serviert und herkunftszertifiziert ist es in der Lage, selbst Fischgerichte und andere Zubereitungen mit milden Aromen zu bereichern. Probiert selbst!

Zubereitung:

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Für die Kürbispommes den Kürbis waschen, entkernen und in 0,5-1cm dicke Pommes schneiden. Die Schale nicht entfernen! Die Pommes in einer Schüssel mit dem Öl, 1 TL Salz und den Rosmarinnadeln mischen und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. 15 – 17 Minuten auf der obersten Schiene backen, bis die Pommes schön gebräunt sind. Das **Piment d’Espelette** über die noch heißen Pommes streuen und mit der Sour Cream servieren.

Für die Sour Cream die Zwiebel fein hacken, mit Crème fraîche und saurer Sahne in eine Schüssel geben, salzen, leicht zuckern und umrühren. Nach Belieben mit gepresstem Knoblauch und/oder gehackten Kräutern verfeinern.

Wir wünschen einen schönen **amuseMoment**!