



FRESH FRIES

REVOLUTION

[K] R I S T A H L
STARKE TEXTE FÜR IHR BUSINESS

KERSTIN
KRISTAHL

hallo@kristahl-text.de

0431 - 70 57 57 76

www.kristahl-text.de

FRESH FRIES

REVOLUTION



*2 Portionen
Zubereitung:
35 Minuten*

ZUBEREITUNG

Pommes Frites nach Packungsanweisung im Ofen oder der Friteuse zubereiten.

Champignons putzen, Bacon in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Öl in einer heißen Pfanne anbraten.

Knoblauch in kleine Stücke hacken und mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes Frites auf einer Platte anrichten. Knoblauch-Joghurt-Soße darüber geben, mit gebratenem Bacon und Champignons bestreuen. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN

600 g Pommes Frites
8 Scheiben Bacon
150 g Champignons
2 Knoblauchzehen
150 g Joghurt
2 TL Zucker
Saft 1/2 Zitrone
1/4 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer

[K] KRISTAHL
STARKE TEXTE FÜR IHR BUSINESS

KERSTIN
KRISTAHL

hallo@kristahl-text.de
0431 - 70 57 57 76
www.kristahl-text.de