

Pommes Frites

für 2 bis 3 Personen

Ihr benötigt:

500g festkochende Kartoffeln

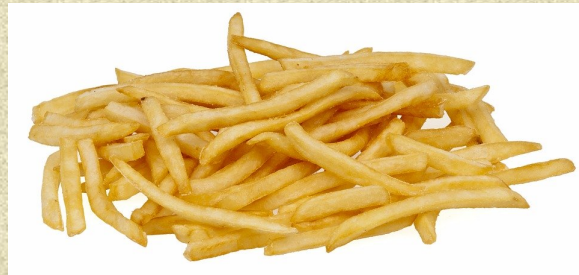
Salz

Ketchup oder Mayonnaise

1 Holzbrett

1 Küchenmesser

1 Sparschäler



Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen
- Dann werden sie in 0,5 bis 1 cm breite Stifte geschnitten
- Jetzt musst du die Kartoffeln mehrmals in kaltem Wasser waschen, bis dieses klar ist. Das ist wichtig, damit wird die Stärke aus den Kartoffeln ausgewaschen. Anschließend die Kartoffeln mit einem Küchentuch trocknen.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Die Pommes in einer Schüssel mit 1 bis 2 Esslöffel Öl gut mischen und auf ein Backblech auslegen. Die Fritten sollten sich nicht berühren oder aufeinander liegen, sonst werden sie nicht knusprig.
- Wenn der Backofen gut vorgeheizt ist, die Pommes für ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Benutzt dazu am besten die Heissluftfunktion des Ofens.
- Die Pommes sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.
- Nun nur noch mit Salz würzen und dann:

Guten Appetit!