



Kinderpommes aus dem Backofen



4 Portionen



15 Minuten

ZUTATEN

- 1 kg große Kartoffeln
- 2TL Paprikapulver (edelsüß)
- 0,5TL Salz
- 0,5TL getrocknete Kräuter
- 0,5TL Knoblauchpulver
- 3EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Dazu erst die Kartoffeln in Scheiben schneiden und diese dann aufeinandergelegt zuschneiden.
2. Kartoffeln einige Zeit ins Wasser legen. Dadurch entweicht die Stärke und die Pommes werden knuspriger.
3. Vor dem eigentlichen Zubereiten die Kartoffeln gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
4. Die Kartoffeln in eine Schüssel füllen und mit den Gewürzen (außer dem Salz) und dem Öl mit den Händen gut vermischen.
5. Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen. Dann den Ofen auf 220°C hochschalten und die Pommes noch weitere 10 Minuten goldbraun backen.
7. Mit Salz abschmecken und servieren.