

# Pommes frites aus dem Ofen

## **Für 4 Portionen:**

800 g vorw. festk. Kartoffeln 3 EL Rapsöl Salz

Für die Pommes Kartoffeln schälen und waschen. Kartoffeln in ca. 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Kartoffelstifte für ca. 30 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Anschließend die Kartoffelstifte aus dem Wasser nehmen, auf einem sauberen Geschirrhandtuch ausbreiten, abtropfen lassen und gut trocken tupfen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kartoffelstifte in eine Auflaufform geben, das Öl zugeben und mit den Händen untermischen, so dass sich das Öl schön mit den Kartoffelstiften vermischt.

Dann Pommes auf das vorbereitete Backblech geben, gut verteilen (sie dürfen nicht übereinander liegen) und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Anschließend einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen und ca. 5 Minuten weiter garen.

So kann die Feuchtigkeit entweichen und die Pommes werden knusprig.

Das Blech mit den heißen Pommes aus dem Ofen nehmen, die Pommes mit Salz würzen und heiß servieren.

Sören Anders am 16. April 2024