

Ofen-Pommes

Für 4 Personen

1,5 kg festk. Kartoffeln 6 EL Sonnenblumenöl 3 EL Reismehl
4 TL feines Meersalz

Backofen und Backblech auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Bogen Backpapier passend schneiden.

Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden.

Anschließend unter fließendem Wasser abspülen. Stifte in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 10-15 Minuten einweichen. Anschließend abgießen.

Die Pommes mit einem sauberen Küchentuch oder Küchenkrepp trocken tupfen und in einer Schüssel mit Öl, Reismehl und Salz vermischen. Das vorgeheizte Backblech vorsichtig mit Backpapier belegen, Pommes darauf verteilen und 30-35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach 15 Minuten einmal wenden. Heiß servieren.

Christian Henze am 03. Januar 2020