Pommes Frites

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

800 g grosse Kartoffeln, festkochend, geschält gewogen

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und in lange Stangen schneiden (1 cm dick).

Pommes Frites in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Min.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021