



Back-Ofen Pommes Frites selber herstellen

- für 3-4 Portionen
- 1,5 kg Kartoffeln schälen.
- Mit einem entsprechenden Schneider oder Messer in die gewünschte Form schneiden.
- Kartoffelstifte mit Küchenpapier gut „abtrocknen“.
- ca. 30g flüssiges Kokosfett (3-4 Esslöffel) mit den Pommes Frites vermischen
- auf einem Backblech verteilen und bei 175 Grad C für 35-45 Minuten goldbraun backen, zwischendurch wenden

Gewürzmischung:

Eine Pommes Frites Gewürzmischung selber herstellen aus; feinem Meersalz, Paprika, mildem Curry, gemahlenem weissen Pfeffer, gemahlenem und getrocknetem Knoblauch und Zwiebeln sowie getrockneten Kräutern.

Guten Appetit!