

Frische Ofen-Pommes

Fast Food selbstgemacht mit ganz wenig Fett? Kein Problem mit diesem schönen Rezept für frische Ofen-Pommes.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

150 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
1 TL	Kurkuma
1 Prise	Salz

Zubereitung

- 1. Für die frischen Ofen-Pommes das Backrohr auf 200 Grad mit Heißluft vorheizen und Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Die Kartoffeln waschen und schälen, in schmale Stifte schneiden (zirka 1 Zentimeter dick). Die Kartoffeln in eine Schüssel füllen.
- Das Öl über die Kartoffeln träufeln, nach Geschmack mit Meersalz und Kurkuma würzen.
 Alles gründlich vermengen, damit alle Pommes gleichmäßig mit Öl und Gewürzen bedeckt sind.
- 3. Die Pommes etwa 30 bis 35 Minuten im Ofen backen, zwischendurch mit einem Pfannenwender umrühren. Herausnehmen, anrichten und mit Ketchup oder Mayonnaise servieren.

Tipp

Die frischen Ofen-Pommes eignen sich auch gut als Beilage zu Fleisch oder Fisch. Natürlich kann man auch andere Gewürze nach Geschmack verwenden.