

Knusprige Backofen-Pommes Frites

Mit diesem leichten Rezept gelingen knusprige Backofen-Pommes-Frites als leckere Beilage oder Snack zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|---------|----------------------|
| 600 g | Kartoffeln (rohe) |
| 4 EL | Olivenöl |
| 2 TL | Salz |
| 1 Prise | Cayennepfeffer |

Zubereitung

1. Für die leckeren Backofen-Pommes Frites zu Beginn den Ofen auf 200 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln schälen, putzen und in Spalten schneiden.
2. Das Olivenöl in eine große Schüssel füllen, mit Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack verrühren. Die Kartoffelspalten in die Schüssel geben und alles gut durchmischen, sodass die Kartoffeln vollständig mit Öl bedeckt sind.
3. Die Kartoffelspalten in einer Lage auf dem Backblech ausbreiten und darauf achten, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. Je nach Größe der Kartoffeln rund 30 Minuten backen lassen, servieren. Alternativ können die Kartoffelspalten auch in einer Pfanne gemacht werden.

Tipp

Die knusprigen Backofen-Pommes Frites kann man auch als Hauptgericht servieren, mit einem Salat als Beilage.