

# Backrohr Pommes

Selbstgemachte Backrohr Pommes schmecken einfach besser. In diesem Rezept werden sie mit Paprikapulver verfeinert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 500 g | Erdäpfel (festkochend)  |
| 3 EL  | Sonnenblumenöl          |
| 1 TL  | Paprikapulver (edelsüß) |

## Zubereitung

1. Für die **Backrohr Pommes** zuerst den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Danach die Erdäpfel schälen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden.
3. Das Sonnenblumenöl und das Paprikapulver in einer Schüssel vermengen, die Pommes dazu geben und gut vermischen.
4. Auf das Backblech verteilen und zirka 40 Minuten goldbraun backen. Mehrmals umrühren und wenden. Die selbstgemachten Pommes salzen und heiß servieren.

## Tipp