

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.
2. 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.