

Parmesan-Pommes

Pommes frites schmecken immer gleich? Das muss nicht sein, denn das Rezept für Parmesan-Pommes liefert eine edle Variante der beliebten Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Alpha

Zutaten

| | |
|--------|--------------------------|
| 6 Stk. | Kartoffeln |
| 500 ml | Öl (zum Frittieren) |
| 2 EL | Trüffelöl |
| 6 EL | Parmesan |

Zubereitung

1. Für Parmesan-Pommes die Kartoffeln schälen und in ca. 0,7 cm dicke Streifen schneiden. Die so entstandenen Pommes frites für 1 Stunde in eiskaltes Wasser legen. Dann abtropfen lassen und vollständig abtrocknen.
2. Reichlich Öl in einer Pfanne oder Fritteuse auf ca. 160°C erhitzen und die Kartoffeln darin 2 Minuten lang backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Das Öl auf 190°C erhitzen und die Pommes frites darin weitere 1-2 Minuten frittieren. Wieder herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Trüffelöl beträufeln.
4. Parmesan reiben und über die Pommes frites streuen. Vorsichtig vermengen, so dass sich das Trüffelöl und der Parmesan über alle Pommes verteilen. Anrichten und servieren.

Tipp

Die Parmesan-Pommes einfach mit frischem Aioli servieren.