

Pommes aus der Heißluftfritteuse

Die selbstgemachten Pommes frites aus der Heißluftfritteuse sind eine fettarme Variante der beliebten Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g Kartoffeln (festkochend)
1 EL Olivenöl
0.5 TL Salz

Zubereitung

1. Für die knusprigen **Pommes frites aus der Heißluftfritteuse** die Kartoffeln schälen und mit einem scharfen Messer in zirka 1 cm breite Stifte schneiden. Die Pommes für zirka 15 Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen. Danach mit einem Küchentuch gründlich abtrocknen. In einer Schüssel mit Olivenöl und Salz vermengen.
2. Die Pommes in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse geben und bei 190 °C zirka 25 Minuten backen. Den Frittierkorb während der Backzeit 1-2 mal durchschütteln.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Zusätzlich kann man die Pommes vor dem Backen noch mit einem Teelöffel Paprikapulver würzen. Eventuell je nach Größe der Heißluftfritteuse in zwei Chargen zubereiten.