

Pommes frites aus der Heißluftfritteuse

Die Pommes frites aus der Heißluftfritteuse enthalten weniger Fett, schmecken vorzüglich und sind auf gesünder als herkömmliche Pommes.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
1 EL	Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Pommes frites aus der Heißluftfritteuse**, schäle die festkochenden Kartoffeln und schneide sie entweder mit dem Pommes-Schneider oder per Hand mit einem scharfen Messer in Scheiben und dann in Stifte.
2. Lege sie in eine große Schüssel mit kaltem, gesalzenem Wasser und lass sie für zirka 20 Minuten stehen. Lasse sie abtropfen, tupfe sie mit Küchenpapier trocken und vermenge die Pommes mit Öl.
3. Gib die Pommes frites in die Heißluftfritteuse und frittiere sie bei 180 °C für 20-25 Minuten. Würze sie mit Salz und serviere sie schnell.

Unsere Empfehlung
 Heißluftfritteuse 3,5 L
 Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Abhängig von deiner Heißluftfritteuse kann es sein, dass du die Pommes frites gelegentlich umrühren musst oder die Zeiten leicht variieren können.