Pommes frites aus Süßkartoffeln

Auch die einfachsten Beilagen kann man wunderbar variieren. Das Rezept für Pommes frites aus Süßkartoffeln ist hierfür ein gutes Beispiel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

6 Stk.	Süßkartoffeln
1 Schuss	Olivenöl
Nach Belieben	Knoblauchpulver
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pommes frites aus Süßkartoffeln den Backofen auf 230°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln schälen und in Stifte schneiden.

2. Die Süßkartoffeln-Pommes in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln. Salz mit Pfeffer und Knoblauchpulver mischen und die Pommes damit bestreuen. Gut umrühren, so dass sie überall gewürzt sind.

3. Die Pommes frites gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen, dabei ab und zu wenden. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Pommes frites aus Süßkartoffeln schmecken wunderbar mit Barbecue-Sauce.