

Süßkartoffel-Pommes aus der Heißluftfritteuse

Die Süßkartoffel-Pommes aus der Heißluftfritteuse sind eine köstliche Alternative zu herkömmlichen Pommes. Mit unserem Rezept gelingt die knusprige Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

3 Stk.	Süßkartoffeln (ca. 700 g)
1 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer (aus der Mühle)
0.25 TL	Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Pommes aus der Heißluftfritteuse** beginne damit, die Süßkartoffeln zu schälen und die spitzen Enden abzuschneiden. Schneide sie dann der Länge nach in etwa 0,6 mm bis 1 cm breite Scheiben und schneide diese in ca. 1 cm dicke Stifte. Achte darauf, gleichmäßige Stifte zu schneiden, um sicherzustellen, dass die Pommes gleichmäßig garen.
2. Heize die Heißluftfritteuse etwa 5 Minuten lang auf 190 °C vor. Vermische die geschnittenen Süßkartoffel-Pommes gründlich mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Gib die gewürzten Süßkartoffel-Pommes in der Heißluftfritteuse und ordne sie so an, dass sie genügend Platz haben und sich nicht überlappen. Frittiere die Pommes etwa 10 Minuten und wende sie zur Hälfte der Garzeit einmal um, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. Nach Ablauf der 10 Minuten überprüfe die Pommes, ob sie knusprig und goldbraun sind, ansonsten noch weitere 1-2 Minuten frittieren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Knoblauch-Liebhaber können die Süßkartoffel-Pommes aus der Heißluftfritteuse noch zusätzlich mit Knoblauchpulver würzen.