Süßkartoffel Pommes

Die Süßkartoffel Pommes sind eine perfekte Alternative zu herkömmliche Pommes. Das einfache Rezept wird im Backofen zubereitet und gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

600 g	Süßkartoffeln
2 EL	Speisestärke
4 EL	Olivenöl
1 EL	Rosmarin
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel Pommes** die Kartoffeln schälen und in Pommes-Streifen schneiden. In eine Schale geben und zirka 1 Stunde wässern. Wasser abgießen und mit Küchenpapier oder Küchentuch abtrocknen.

2. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die Pommes wieder in die Schale geben mit Speisestärke und Paprikapulver bestreuen und vermengen. Das Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermengen.

4. Auf das Backblech verteilen, das sie sich so wenig wie möglich berühren. Im Backofen zirka 15-20 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Pommes im Backofen im Blick behalten damit sie nicht zu dunkel werden.