



Süßkartoffelpommes

Zutaten:

- 3 Süßkartoffeln
- 5 EL Omas Butter Öl
- 3 EL Gries
- 3 EL Speisestärke
- 2 TL Potato Paul oder Fritten Frieda
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und mit der Gemüsefix Mandoline zu Pommes schneiden und in die große Edelstahlschüssel geben.

Die Pommes mit Omas Butter Öl beträufeln.

Die Gewürze, Gries und Speisestärke in einer weiteren Schüssel vermischen und die Mischung auf die Süßkartoffeln geben.

Die Schüssel verschließen und alles gut durchschütteln. Die marinierten Süßkartoffeln auf dem Großen Ofenzauberer verteilen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die Süßkartoffelpommes ca. 25 Minuten backen bis sie schön knusprig sind.

