

Pommes im Backofen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend oder vorwiegend festkochend)
- 2-3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 3-4 EL Essig

Zubereitung

Kartoffel schälen und in große, etwa 1 - 1,5 cm dicke Stifte schneiden. Anschließend etwa **30 Minuten** in Essigwasser wässern.

Das Wasser abgießen, Olivenöl über die Kartoffelstifte geben und mit Salz und Paprikapulver würzen. Alles gut verrühren und auf ein geöltes Backblech verteilen. Im Backofen bei **190 bis 200 Grad Umluft** etwa **30 - 40 Minuten** garen, bis sie goldbraun sind. Den Ofen ausschalten und die Pommes weitere **10 Minuten** im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:pommes_im_backofen

Last update: **09.12.2024 15:20**

