

# Ofen-Pommes Frites

## Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1,5	kg	Kartoffeln, (vorwiegend) festkochend
1	TL	Backpulver
2	EL	Speiseöl, raffiniert
		Salz, <a href="#">Magic Dust</a>

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Kartoffelstärke im Wasserbad abspülen. Stifte mit kochendem Wasser überbrühen, Backpulver hinzugeben und 15 Minuten im heißen Wasser belassen, danach Wasser abgießen und Stifte abtrocknen.

Stifte in Öl wenden und auf einem Backblech verteilen. Bei 200°C Umluft für ca. 35 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Magic Dust würzen.

[Klassiker](#), [vegan](#), [Ofen](#), [Kartoffeln](#)

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space



Permanent link:

[https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:ofen-pommes\\_frites](https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:ofen-pommes_frites)

Last update: **2023/10/11 22:11**