Süßkartoffel-Pommes selber machen

vegetarisch
ab 5. Monat

Zutaten

- **Zutaten für 2 Portionen**

- 2 Süßkartoffeln
- 2 TL Speisestärke (Maisstärke oder Kartoffelmehl)
- 2 TL Olivenöl

Knusprige Süßkartoffel-Pommes selbst machen - so gehts:

1. Schäle die Süßkartoffeln und schneide sie in dünne Stifte. Das geht ganz einfach per Hand. Hübsch wird es mit unserem Wellenschneider*. Wichtig ist, dass die Pommes möglichst gleich groß sind, damit sie im Ofen dann auch gleichmäßig garen.

2. Gib die Süßkartoffel Pommes in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lasse sie dort für 1 Stunde ruhen. Dadurch tritt die enthaltene Stärke aus und die Süßkartoffelpommes schmecken später nicht so mehlig.

3. Tupfe die Süßkartoffel Pommes trocken und gib sie in eine große Schüssel.

4. Gib die Stärke dazu und schüttel sie gut durch. Die Stärke sorgt dafür, dass deine Süßkartoffelpommes knusprig werden.

5. Nachdem sich die Stärke an allen Pommes verteilt hat, mischst du das Öl unter die Pommes. Gewürze verwende ich für diese Pommes gar nicht, da wir den puren Geschmack der Süßkartoffel mögen und ich Salz nicht passend finde.

6. Backe die Süßkartoffel Pommes bei 200°C Umluft für 40 Minuten im Ofen. Wende sie vorsichtig nach 20 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/