

DIY Pommes aus dem Backofen

- 500g Kartoffeln
- Salz
- Reismehl
- [Küchenchef-Öl](#)
- [Die perfekte Currywurst \(Kentucky\)](#)

Die gewünschte Menge Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und 30 Min. in kaltem Wasser einlegen. Anschließend werden die Kartoffelstifte 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchiert und sofort in eiskaltem Wasser abgekühlt.



Dann werden die

„Pommes“ sorgfältig abgetrocknet und mit 1 EL Küchenchef-Öl vermenigt. 1 EL Reismehl , 1 TL Salz und 3 TL“Die perfekte Currywurst Gewürzmischung“ mischen und darüber stäuben.

Die Pommes auf ein Backblech legen und bei 180°C 30 Minuten im Backofen (Umluft) oder Heißluftfritteuse garen.