

Pommes- selbstgemacht!



Schritt 1: Kartoffeln schälen. Anschließend in möglichst gleich dicke Stifte schneiden.



Schritt 2: Anschließend die Pommes in einer Schüssel mit Wasser waschen, sodass die austretende Stärke abgespült wird.



Schritt 3: Danach die Pommes in einem Küchentuch gut trocknen.



Schritt 4: In einer großen Schüssel **Öl** mit **Salz, Pfeffer** und **Paprika** vermischen. Danach die Pommes dazugeben und mit den Händen vermengen.



Schnitt 5: Danach die Pommes auf einem Backblech mit Backpapier so verteilen, dass sie sich nicht berühren.



Schritt 6: Die Pommes bei 200 °C für 30 Minuten im Backofen goldbraun und knusprig garen, anschließend vom Blech lösen und bei Bedarf nachwürzen.