

Würzige Süßkartoffel-Pommes

Küche Beilagen, Snacks, Vegan

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
2 PORTIONEN	10 MINUTEN	20-25 MINUTEN	1 STUNDE

Zutaten

- 2 Süßkartoffeln
- 2 EL Speisestärke
- Gewürze nach Wahl (z.B. Salz, Pfeffer, Paprika, Ras el-Hanout)

Anleitungen

1. Die Süßkartoffeln waschen, ggf. putzen und in möglichst gleich große Sticks schneiden. In eine Schüssel mit Wasser geben und eine Stunde wässern.

2. Backofen auf 220°C vorheizen.

3. Wasser abgießen und die Pommes mit einem Tuch trocken tupfen. Stärke und Gewürze in einem ausreichend großen, verschließbaren Gefäß oder einem verschließbaren Beutel gründlich mischen.

4. Pommes hinzu geben, Behälter/Beutel verschließen und alles kräftig durchschütteln, so dass sich die Stärke-/Gewürzmischung gleichmäßig darauf verteilt.

5. Pommes auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten, so dass sie sich möglichst nicht berühren oder aufeinander liegen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 20-25 Minuten (je nach Herdleistung) garen, dabei nach 10 Minuten einmal wenden.

6. Sofort servieren.