

herzhaft
vegetarisch



SÜBKARTOFFEL-POMMES

Zutaten für 4 Portionen



6 Stück
Süß-
kartoffeln



etwas
Salz



etwas
Öl

Zubereitung

Schritt 1: Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in Pommes-Stäbchen schneiden.

Schritt 2: Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit wenig Öl beträufeln und bei 200-210°C Umluft ca. 20 Min backen. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen, denn Süßkartoffeln garen schneller als normale Kartoffeln im Backofen.

Schritt 3: Für den Geschmack die Kartoffeln nach dem Backen mit etwas Salz bestreuen.