

Knusprige Pommes ohne Fritteuse



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 2 Portionen:

- 6 Kartoffeln (große)
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Paprikapulver (zum Würzen nach dem Backen)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

So machst du Pommes im Backofen selber

1. Schäle zuerst die Kartoffeln. Ganz neue, frische Kartoffeln kannst du auch mit Schale verwenden. Dann wäschst du sie sehr gründlich und entfernst grüne Stellen.
2. Schneide die Kartoffeln in Scheiben und schließlich in gleichmäßig dicke Pommes. Besonders hübsch wird das mit unserem [Wellenschneider](#).
3. Gib die Pommes dann in eine Schüssel mit Wasser, damit sich die Stärke löst und die Pommes später knusprig werden.
4. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze auf und belege ein Blech mit Backpapier.
5. Gieße die Pommes ab und trockne sie Küchenpapier ab.
6. Gib sie dann zurück in die Schüssel und füge das Öl dazu. Schüttel alles gut durch oder verrühre es vorsichtig mit einem Löffel, damit sich das Öl gut verteilt.
7. Schütte die Pommes auf das Backblech und achte darauf, dass sie möglichst nicht übereinander liegen.

8. Backe die Pommes nun für etwa 40 Minuten im Backofen.
9. Gib die Pommes anschließend in eine Schüssel und mische sie mit Salz und Paprikapulver.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

