

Selbstgemachte Pommes aus der Heißluftfritteuse



Zutaten für 3 Portionen:

- 800 g Kartoffeln
- 2,5 Liter Wasser
- 3 TL Olivenöl
- 4 EL Essig
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in ca. 1 cm dicke Pommes. Wasche sie ab.
2. Bring 2,5 Liter Wasser mit 4 EL Essig zum Kochen. Gib die Pommes hinein und lass sie 4 Minuten köcheln.
3. Gieße die Pommes ab und trockne sie mit einem sauberen Küchentuch.
4. Gib sie in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Öl.

5. Heize den Airfryer je nach Modell 4 Minuten auf 180 Grad vor. Das ist nicht bei jedem Modell nötig. Schütte die Pommes in den Korb deiner Heißluftfritteuse. Selbstgemachte Pommes sind in der Heißluftfritteuse nach 25-30 Minuten knusprig. Die genaue Zeit hängt von deinem Gerät und der Dicke deiner Pommes ab. Schüttel die Pommes dabei alle 10 Minuten gut durch.
6. Würze die Pommes nach dem Backen mit Salz und Paprika.

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

