



## MEIN GENUSS



### Süßkartoffel Pommes



#### It's a match!

Unser Pommes Gewürz ist für alle Kartoffel-Fans, die nicht genug von dem knusprigen Soulfood haben können!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Süßkartoffeln schälen und in lange, dünne Streifen schneiden. In eine große Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und für mindestens **30 Minuten** stehen lassen – so wird die überschüssige Stärke entfernt und die Süßkartoffel Pommes werden extra knusprig!
- 2 Danach den Backofen auf *230 Grad Ober-/Unterhitze* vorheizen. Nun die Süßkartoffel Streifen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in eine trockene Schüssel geben. Die Speisestärke dazu geben und so lange wenden, bis alle Süßkartoffeln gleichmäßig bedeckt sind. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 3 Im Anschluss die Süßkartoffel Pommes auf ein Backblech geben und für **20 - 25 Minuten** knusprig backen. Die Streifen nach etwa 10 Minuten wenden.
- 4 Im letzten Schritt das **Pommes Gewürz** über die leicht abgekühlten Pommes geben und abschmecken. Fertig sind die selbstgemachten Süßkartoffel Pommes!

### Zutaten

4 Süßkartoffeln  
4 EL Speisestärke  
4 EL Olivenöl  
6 TL Pommes Gewürz  
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.