



SÜSS KARTOFFEL POMMES

ZUTATEN 4 P.

- 800g Süßkartoffel
- 4 EL Speisestärke
- Fett/Öl zum frittieren
- Salz/Pfeffer weiß/Paprika süß

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffel schälen, waschen und gründlich abtrocknen.

2.. Die Kartoffeln in 1cm dicke Streifen schneiden.

3. Die Kartoffelstreifen in einer Schüssel mit der Stärke durchmischen. (Lässt die Kartoffeln beim ausbacken schön kross werden.)

4. In einer Fritteuse oder einem Topf mit heißem Fett ausbacken.

5. Eine Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und etwas süßem Paprikapulver herstellen und die Pommes damit je nach Geschmack würzen.

Dazu schmecken leckere Dips, z.B aus Aioli, Avocado, Barbecue.