

Curly Fries

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

4 große festkochende Kartoffeln
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör
Spiralschneider

Wickel deinen Besuch doch mal mit Curly Fries um den Finger. Die hübschen Kringel sehen nicht nur gut aus, sondern werden auch richtig schön kross im Backofen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. Anschließend mit einem Spiralschneider zu langen Spiralen schneiden. Falls sie dir zu lang sind, kannst du sie mit einem Messer kürzen.

- 2 -

Kartoffelspiralen in eine Schüssel füllen und mit dem Olivenöl vermengen. Anschließend so auf einem Backblech verteilen, dass sie nicht übereinander liegen. Mit Salz bestreuen.

- 3 -

Die Kartoffelspiralen 20 Minuten im Ofen backen und warm genießen.