

## Knuspriger Kartoffel-Tornado am Spieß

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



entsteht.

- 2 -

Frittieröl auf 190 °C erhitzen. Kartoffel-Tornados in der Stärkemischung wälzen und ca. 5 Minuten goldbraun frittieren.

- 3 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten für 6 Kartoffel-Tornados

6 mittelgroße Kartoffeln  
30 g Speisestärke  
1 Esslöffel Mehl  
100 ml Wasser  
1 Teelöffel Backpulver  
2 l Frittieröl  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Spieße

Mit diesen Spießern werden einfache Kartoffeln zu Geschmacks-Tornados am Spieß. Ob als Beilage zu leckeren Grillgerichten oder einfach als knuspriger Snack für zwischendurch - jeder deiner Freunde wird dich als Meister der Tornados feiern.

- 1 -

Speisestärke, Mehl, Backpulver und Wasser miteinander vermengen. Kartoffeln waschen und auf Spieße stechen. Messer oben an der Kartoffel ansetzen und schräg bis auf den Spieß einschneiden. Die Kartoffel weiter einschneiden und dabei drehen, sodass eine Spirale