

## Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 große Süßkartoffeln  
2 Teelöffel Speisestärke  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Teelöffel Salz

- 1 -

Süßkartoffeln schälen, in dünne Stifte schneiden (oder von einer Küchenmaschine schneiden lassen) und in einer Schüssel mit Wasser waschen.

- 2 -

Süßkartoffel-Pommes abseihen, mit frischem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trocknen.

- 3 -

Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffel-Pommes in einer Schüssel mit der Stärke vermengen, sodass sie vollständig leicht ummantelt sind. Überschüssige Stärke aus der Schüssel entfernen.

- 4 -

Olivenöl sowie Salz zu den Süßkartoffel-Stiften geben und gut mit den Händen vermengen. Die Pommes so auf dem Backblech verteilen, dass sie sich nicht berühren.

- 5 -

Auf mittlerer Schiene 15 Minuten im Ofen backen, danach wenden und weitere 15 Minuten goldbraun backen.

- 6 -

Anschließend den Ofen ausschalten, die Backofentür einen Spalt öffnen und die Pommes 10 Minuten ruhen lassen.