Pommes Frites

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

800 g grosse Kartoffeln, festkochend, geschält gewogen

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und in lange Stangen schneiden (1 cm dick).

Pommes Frites in eine Schüssel geben, mit dem Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Pommes Frites nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Kuchenblech auf Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 30 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019