



SÜSSKARTOFFEL- POMMES

- 2 große Pfalzknollen
- 1 l Frittieröl
- Stärkemehl
- Salz
- Paprikapulver

Die Pfalzknollen waschen und gründlich abbürsten oder schälen, dann der Länge nach in ca. 1 cm dicke Pommes-Stifte schneiden.

Dann die Pommes in heißem Öl portionsweise 3-5 Minuten frittieren, bis sie knusprig und goldbraun geworden sind. Die Süßkartoffel-Pommes mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Mit einer Mischung aus Salz und Paprikapulver bestreuen und als Snack oder Beilage genießen.

Tipp: Für besonders knusprige Pommes, die Süßkartoffelstücke vor dem Frittieren mit einem Esslöffel Stärkemehl in einen Gefrierbeutel geben und alles miteinander vermengen.

Variante: Pommes aus dem Ofen

Die Pommes-Stifte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit wenig Öl beträufeln und bei 220° Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Süßkartoffeln sind im Backofen schneller gar, als normale Kartoffeln.