

Knusprige Ofenpommes

Knusprige Kartoffelspalten aus dem Ofen mit selbstgemachtem Pommessalz. Besonders köstlich ganz klassisch mit Ketchup und Mayonnaise.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Pommessalz
140 g Byodo Meersalz, grobkörnig
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 TL Knoblauchpulver
0.5 TL Zwiebelpulver
0.5 TL Harissa
0.5 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, geräuchert
0.5 TL Ras El Hanout
0.5 TL Senfsaat
1 kleines Glas mit Deckel

1.5 kg Kartoffeln, festkochend
3 EL Byodo Bratöl Raps
3 EL Maisgries
1 Zweig Rosmarin
3 Stiele Petersilie, glatt
Pommessalz
Byodo Tomaten Ketchup ohne Kristallzucker
Byodo Delikatess Mayonnaise
Byodo Pommes Sauce

Zubereitung

Zubereitung Pommessalz

Die Zutaten für das Pommes-Salz in einen Mörser oder in einen Zerkleinerer geben. Alle Zutaten fein mörsern/mixen und in ein kleines, sauberes Schraubglas füllen.

Zubereitung Ofenpommes

Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen und in dicke Stifte und Spalten schneiden. In Salzwasser 3 Minuten vorkochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Maisgries und Pommessalz bestreuen. Rapsöl und gehackten Rosmarin dazugeben und vermengen. Die Pommes für 30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Zwischendurch einmal wenden.

Pommes aus dem Ofen nehmen, mit gehackter Petersilie bestreuen und zusammen mit Ketchup und Mayonnaise servieren.

Alternativ zur klassischen Mayo kannst Du die Ofenpommes auch mit unserer **Pommes Sauce** genießen.

Lust auf noch mehr Rezepte aus dem Ofen?