



Ofenpommes

Zutaten:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 50 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin, Thymian
- Salz

Zubereitung

Zuerst Olivenöl mit Kräutern und angedrücktem Knoblauch vermischen und einen Tag durchziehen lassen.

Kartoffeln waschen, in kleine Pommes schneiden und in kaltes Wasser legen. Die Pommes so lange auswaschen bis das Wasser klar ist. Dann trocken tupfen.

Zum Schluss mit Öl und Salz würzen und auf ein Blech mit Folie legen. In den Ofen schieben.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit: 35-40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C
Unterhitze 180° C
Backzeit: 35-40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten