



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Pommes - selber machen**

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen, schälen und in Wasser legen. Die einzelnen Kartoffeln abtrocknen und erst in Scheiben schneiden, danach in Stifte. In einer großen flachen Auflaufform mit dem Erdnussöl einen Film auftragen, die Stifte hineinlegen, mit der Salzmischung bestreuen und alles gut mischen, sodass alles gleichmäßig an den Stiften haftet.

Das Ganze kommt nun in den vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad Unter- und Oberhitze für etwa 50 Minuten. Alle 10 Minuten die Stifte wenden und gegebenenfalls noch etwas Öl hinzugeben.

Zubereitungszeit: ca. 60  
Minuten

**Zutaten: 1 kg Kartoffel(n), 5  
EL Öl (Erdnussöl), 2 EL  
Meersalz, mit edelsüßem  
Paprikapulver gemischt**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)