

## Süßkartoffel-Pommes aus dem Ofen

### Zutaten für 4 Personen:

1kg Süßkartoffeln (ca. 4 große Süßkartoffeln)

4 EL Speisestärke

4 EL Öl

Salz

Rosmarin (optional)

Chilipulver (optional)

Paprikapulver (optional)

### Zubereitung:

Das Öl auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und in den Ofen geben. Diesen auf 220°C vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in Stifte schneiden.

Nun die Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben, mit Speisestärke bestreuen und alles gründlich vermengen. Wer möchte, kann jetzt Gewürze nach eigenem Gusto unter die Pommes mengen, aber noch kein Salz.

Nun die Pommes auf den Backblechen verteilen. Sie sollten sich möglichst nicht berühren.

Die Süßkartoffel-Pommes ca. 20 bis 25 Minuten knusprig backen. Die Tür zwischendurch hin und wieder öffnen, damit Wasserdampf entweichen kann. Nach dem Backen die Pommes bei offener Ofentür noch ca. 4 Minuten ruhen lassen, dann rausnehmen und salzen.

### Tipp:

Wenn man die geschälten Süßkartoffelstifte mindestens 1 bis 2 Stunden (am besten aber über Nacht) in Wasser einlegt, wird die Stärke aus der Kartoffel geschwemmt, das macht sie später knuspriger. Danach die Pommes mit Küchentrepp trocken tupfen und weiter verarbeiten.