



WEIHNACHTS-POMMES

Für die Weihnachts-Pommes frites werden große Kartoffeln geschält und in 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Mit Plätzchenausstechern ausstanzen. Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen und Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kartoffeln mit Öl bestreichen und je nach Geschmack salzen, mit getrockneten Kräutern, Kümmel oder Paprikapulver würzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 min. knusprig backen. Sie schmecken eigentlich immer. Pur, als Beilage oder mit Kräuterquark.

(aus: „LandLust“ November / Dezember 2020)