



# Knusprige Süßkartoffel-Ofen-Pommes

🕒 40–45 (davon 30 Minuten Backzeit) Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Wedges:

500 g	Süßkartoffeln
2 EL	Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
3 EL	♦ Potato Party
2 EL	Maisstärke

Für die Dips (optional)

	Ketchup oder Mayo
150 g	Topfen oder Sauerrahm (1 Becher)
1 TL	Zitronensaft und frische Kräuter für den Dip (nach Geschmack)

- 1 Kartoffeln vorbereiten:**  
Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.  
Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige, etwa 1 cm dicke Stifte schneiden. Kurz abwaschen.
- 2 Pommes würzen:**  
Die Kartoffelstifte gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.  
Die Pommes in eine Schüssel geben und mit Pflanzenöl, 1 EL Kotányi Kartoffel-Mischung und der Stärke vermengen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind.
- 3 Backen:**  
Die Pommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dabei darauf achten, dass sie nicht übereinanderliegen.  
Für 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit die Pommes wenden, damit sie rundum knusprig werden.
- 4 Optional: Dips zubereiten**  
Topfen oder Sauerrahm mit Zitronensaft und frischen Kräutern abschmecken. Alternativ Ketchup oder Mayo servieren.
- 5 Anrichten:**  
Die knusprigen Pommes aus dem Ofen nehmen und bei Bedarf mit der Kotányi Potato Party Mischung abschmecken.  
In einer Schale oder direkt auf einem Teller anrichten.  
Mit den Dips servieren und nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren.

