

# Pommes halb-und-halb

Für 2 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Reismehl
- 2 EL Polenta (Maisgrieß)
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Paprika süß
- 1TL Chili Flocken (wenn man eine leichte Schärfe mag)



Die Kartoffeln waschen und mit einem Crinkle Cutter Messer (Wellenschliff) je nach Größe vierteln oder achteln. Mit dem Wellenschliff vergrößert sich die Oberfläche der Kartoffel und wird knuspriger.

Die geschnittenen Kartoffeln unter fließendem Wasser abbrausen und in eine Schüssel geben und mit Wasser übergießen. Das löst die Stärke, die die Kartoffel sonst schlapp und lasch werden lässt. Ich lasse die Kartoffeln immer 1 Std. im Wasser liegen.

Kartoffeln abgießen und abtrocknen (Küchenpapier oder Geschirrtuch) und einen Moment an der Luft trocknen lassen.

Wieder in eine Schüssel geben und mit Rapsöl, Chili Flocken (wer mag), Reismehl, Maisgrieß (das gibt noch einmal eine "crunch" Effekt) und Paprika würzen und gut durchmischen. Die Kartoffeln sollten von allen Seiten mit Öl und Gewürz bedeckt sein.

Backofen auf 220° vorheizen (Umluft). Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelspalten darauf verteilen und darauf achten, dass die Pommes locker und nicht übereinander liegen.

Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldgelb und knusprig backen.

