

Rezept

Sweet Potato Fries

Ein Rezept von Sweet Potato Fries, am 28.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|------|---|-----|------------|
| 2 | große Süßkartoffeln (je ca. 400 g) | 1 l | Frittieröl |
| 2 TL | geräuchertes Paprikapulver
edelsüßes Paprikapulver | | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 275 kcal, 12 g F, 3 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen und gründlich abbürsten oder schälen, dann der Länge nach in ca. 1 cm dicke Pommes-Stifte schneiden. Das Öl zum Frittieren in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen.

2. Die Pommes im heißen Öl portionsweise 3-5 Min. frittieren, bis sie knusprig und goldbraun geworden sind. Achtung - sie sind schneller gar und verbrennen schneller als Pommes aus unseren gewohnten Kartoffeln. Die Sweet Potato Fries mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Mit einer Mischung aus Salz und Paprikapulver bestreuen und als Snack oder Beilage genießen.