



GERÖSTETE THYMIAN-KNOBLAUCH-POMMES

Für 2 Personen:*

Für die Pommes:

800 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2/3 TL Salz

*Für die Thymian-Knoblauch-
Mischung:*

1/2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, geschält und
fein gehackt
2 EL Thymianblättchen

Zeitaufwand:

ca. 15 Minuten plus 40 Minuten Backzeit

WELLCUISINE-TIPP: Zu den Pommes passt die Erbsen-Mayonnaise (zu finden über die Suchfunktion auf www.welkcuisine.net) besonders gut.

Den Backofen auf 200 °C Umluft und Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Stifte (ungefähre Pommesgröße) schneiden. Die Kartoffeln mit Küchenpapier abtupfen, um überschüssige Flüssigkeit wegzunehmen.

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Olivenöl und Salz vermischen. Gleichmäßig und am besten ohne einander zu überlappen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene ca. 25–30 Minuten backen. Zwischendurch kontrollieren, denn die Backzeit kann je nach Ofen stark variieren. Wenn die Pommes auf der Oberseite gut gebräunt sind, die Pommes wenden und weitere 10 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sollten die Pommes rundum gebräunt und schön knusprig sein.

Für die Thymian-Knoblauch-Mischung das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch unter Rühren anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Thymianblättchen hinzufügen und kurz anbraten, dann vom Herd nehmen.

Die Pommes aus dem Ofen nehmen und noch auf dem Blech mit der Thymian-Knoblauch-Mischung vermengen.