

Rübe's

Pirat*innen-Pommes

Das brauchst du:

350 g festkochende Kartoffeln Sorte A *

350 g festkochende Kartoffeln Sorte B *

350 g festkochende Kartoffeln Sorte C *

4 EL Rapsöl

2 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz

Schneidebrett

Messer

große Schüssel

großes Sieb

sauberes Geschirrtuch

Pfannenwender

Backblech mit Backpapier

Es ist wichtig, dass immer eine erwachsene Person beim Kochen mit dabei oder in deiner Nähe ist. Koche niemals alleine!



Bevor es mit dem Kochen losgeht, denke daran:

...binde deine Haare zusammen.

...lege deinen Schmuck ab (z.B. Ringe und Armreifen).

...beim Kochen trägt man keinen Nagellack.

...kremple deine Ärmel hoch.

...wasche gründlich deine Hände.

...lege eine Kochschürze um.

So geht's:

1 Wasche und putze die Kartoffeln gründlich.

2 Schalte den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze, damit er schon heiß wird.

3 Schneide die Kartoffeln mit dem Tunnelgriff in 1-2cm dicke Scheiben. Wie der Tunnelgriff geht, schaue dir über den QR-Code im Video an.

4 Fülle nun die Schüssel mit kaltem Wasser. Wasche alle Pommes in der Schüssel mit dem Wasser. Wechsle das Wasser beim Waschen so oft, bis es klar ist.

5 Schütte die Schüssel mit den Pommes und dem Wasser über ein Sieb aus. Lege sie dann auf das saubere Geschirrtuch und trockne sie gut ab.

6 Ab in die Schüssel mit den Pommes. Rapsöl, Paprikapulver und Salz dazu geben und mit den Händen vermengen, sodass alle Kartoffeln von der Gewürz-Öl-Mischung bedeckt sind.

7 Verteile die Pommes nun auf das mit Backpapier ausgelegte Blech. Achte darauf, dass die Pommes sich nicht berühren und schiebe sie in den Ofen. Nach 15 Minuten werden die Pommes gewendet. Vorsicht: Beim Öffnen des Backofens kann viel heiße Luft entweichen - das Wenden übernimmt lieber eine erwachsene Person. Lasse die Pommes dann nochmal 15 weitere Minuten backen.

8 Nach insgesamt 30 Minuten kannst du sie aus dem Ofen holen. Lass es dir schmecken!

* z.B. die Sorten Linda, Annabelle, Violetta oder Blauer Schwede



Mache von deinen Pirat*innen-Pommes ein Bild und lade es bei Facebook oder Instagram hoch. Egal für welche Plattform du dich entscheidest: Tipp' einfach in das Textfeld ein: @na.von.hier, dann klicken, posten und schon werde ich benachrichtigt! Ich freue mich auf eure Bilder!

