



POMMES ROT-WEISS

Für 2 Personen:

400 g Süßkartoffeln
400 g festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl
2/3 TL Salz
1 EL schnellkochende Polenta
1 EL Maisstärke

Zeitaufwand:
ca. 40 Minuten

Den Backofen auf 220 °C Umluft und Oberhitze vorheizen.

Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen und in Stifte (ungefähre Pommesgröße) schneiden. In eine große Schüssel geben.

Olivenöl, Salz, Polenta und Maisstärke zu den Kartoffeln hinzufügen und mit den Händen gut vermischen.

Die Pommes gleichmäßig und am besten ohne einander zu überlappen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im oberen Drittel des Backofens ca. 20 Minuten backen. Die Pommes wenden und weitere 10 Minuten backen, bis sie gut gebräunt sind.