

Pommes Frites im Air Fryer

Tiefkühl-Pommes:

max. 750 g TK Pommes Frites

Selbstgemachte Pommes:

6-8 Kartoffeln

etwas Öl

Salz, Pommesgewürz...



Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Gefrorene Pommes

in den Korb geben und in den Air Fryer einhängen.
Programm „Airfry“ und „Rotate“ einstellen.

Je nach Dicke und Menge die Zeit einstellen:

Dicke Wellenschnitt Pommes mit ca. 750 g ca. **26-28 min.**

Dicke Wellenschnitt-Pommes mit ca. 500 g ca. **16-18 min.**

Dünne Pommes mit ca. 750 g ca. **24-26 min.**

Dünne Pommes mit ca. 500 g für ca. **12-14 min.**

Mit dem Entnahmewerkzeug entnehmen und etwas salzen.
Alternativ: vor dem Garen mit ca. 1-2 TL Öl und etwas Gewürz vermischen.

Selbstgemachte Pommes:

In Stifte schneiden, mind. 15 min. in kaltem Wasser einweichen. Danach abgießen, abspülen und gut trocknen. Mit Öl, Salz, Paprikapulver etc. nach Geschmack marinieren. In den Korb geben und Programm „Rotisserie“ für ca. **30-40 min.** (je nach Menge) garen.