Ofenpommes XXL

Zutaten für 4 Personen

2000 g Süßkartoffeln

16 EL Öl

grobes Meersalz nach Belieben

Anleitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in circa zwei Zentimeter dicke Stifte schneiden. In einer Schüssel mit dem Öl vermengen. Danach geht?s aufs Backblech und bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) in den vorgeheizten Ofen. Insgesamt brauchen die Pommes 35 bis 40 Minuten. Nach der Hälfte der Backzeit unbedingt wenden. Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig und du musst sie nur noch mit dem Salz bestreuen. So einfach. Und sooo lecker!