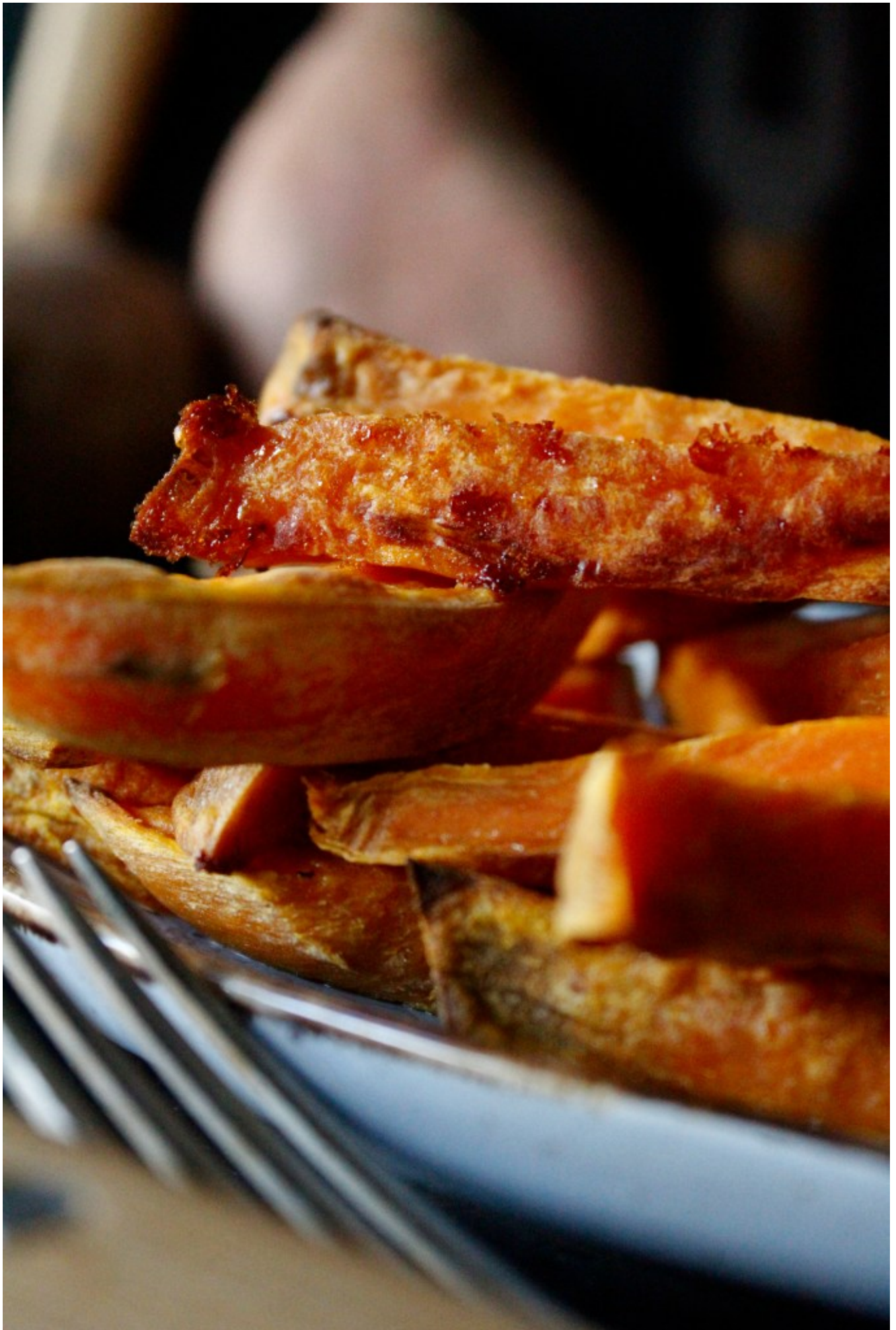


Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten [Curry-Mayonnaise](#).



Süßkartoffel-Pommes | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 600 Gramm Süßkartoffeln (circa zwei Stück) | 3 Esslöffel Öl | 1,5 Teelöffel Salz



Süßkartoffel-Pommes | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Süßkartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben, dann ein Zentimeter breite Stifte schneiden. 2. Süßkartoffel-Pommes mit Olivenöl einpinseln und bei 200° Grad 30-35 Minuten backen. 3. Nach dem Backen sofort mit Salz bestreuen und servieren.

Dazu passen hervorragend: [Curry-Mayonnaise](#), [Feurige BBQ-Sauce](#) oder [Schnelle Aioli](#)! Probier auch meine [Pommes Frites](#)! Jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#), [Rezepte mit Süßkartoffeln](#) oder gleich alle [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 382 Kalorien | 13,7 Gramm Fett | 60 Gramm Kohlenhydrate | 4,8 Gramm Eiweiß