

Knusprige Trüffelpommes mit Champagner



Zutaten für 2 Personen:

TK-Pommes 400-500 g

Trüffelöl 1 EL

Speisestärke 1 TL

Feines Meersalz 1 TL

fein geriebener Parmesan 2 EL

Schritt 1:

Gebt eure gefrorenen Pommes zusammen mit dem Trüffelöl in eine sehr große Schüssel und mischt das Ganze gleichmäßig durch. Das Öl muss alle Pommes leicht ummanteln, so dass sich der Parmesan, den ihr nun ebenfalls hinzugebt, gut verteilt und haften bleibt.

Schritt 2:

Siebt nun hauchfein die Speisestärke darüber – je feiner ihr die Stärke auf euren Pommes verteilt, desto besser werden sie anschließend schmecken. Salzt eure Fritten dann je nach Geschmack leicht oder etwas kräftiger.

Schritt 3:

Ich gebe meine Pommes am liebsten in eine Heißluft-Fritteuse, ihr könnt sie aber auch nach Packungsanleitung im Ofen zubereiten bis sie goldgelb und knusprig sind. Sie dürfen nur nicht übereinander liegen, sonst werden sie nicht knusprig.

Mädels, nun öffnet euren Champagner und lasst es euch schmecken. Die Pommes dürfen nicht kalt werden – aber das werden sie ohnehin nicht 😊