



Schritt-für-Schritt-Rezepte unter
[www.swissmilk.ch/
schritt-fuer-schritt-rezepte](http://www.swissmilk.ch/schritt-fuer-schritt-rezepte)

Tag der Pausenmilch

31. Oktober 2024

Zyklus 3 (7. – 9. Klasse)

Ein Angebot von Swissmilk mit der Unterstützung
des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV)

Lust auf Pommes?

Was Pommes-Frites mit Milch zu tun haben? Nun, aus Milch entstehen jede Menge feine Milchprodukte, z. B. Crème fraîche. Pimpe sie mit Schnittlauch, fertig ist der perfekte Dip für deine selbst gemachten Pommes-frites aus dem Ofen. Gesunde Pommes, einfach gemacht und richtig fein – probier es aus!

Ofen-Frites mit Schnittlauch-Crème-fraîche

Für 4 Personen, 2 ofengrosse Bleche

Zutaten

Ofen-Frites:

- 600 g Kartoffeln, geschält, in 1 cm dicken Stäbchen
- 400 g Rüebli, geschält, in 1 cm dicken Stäbchen
- 3 EL Bratcrème
- ½ TL Salz

Zubereitung



- 1 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Heissluft/Umluft 180 °C) vorheizen. Ofen-Frites: Kartoffeln und Rüebli mit Bratcrème mischen, salzen.



Schnittlauch-Crème-fraîche:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Einige Tropfen Apfelessig
- Salz, Pfeffer



- 2 Auf die mit Backpapier belegten Bleche verteilen.



- 3 In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20–25 Minuten braten. Dabei Bleche einmal austauschen und bei Bedarf die Ofen-Frites kurz wenden.



- 4 Schnittlauch-Crème-fraîche: Alle Zutaten verrühren, würzen. Mit den Pommes geniessen. Guten Appetit!