

Zyklus 3

Ofen-Frites mit Schnittlauch-Crème-fraîche

Für 4 Personen
2 ofengrosse Bleche

**Tipps**

Kartoffeln ungeschält als Ofen-Frites zubereiten. Anstelle von Crème fraîche Quark verwenden.

Zutaten**Ofen-Frites:**

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

**Schnittlauch-Crème-fraîche:**

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



Zyklus 3

Zubereitung



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



- 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.