

Ofen-Pommes

swissmilk



Kartoffel-Rüebli-Frites: Kartoffeln und Rüebli mit Bratcrème mischen, salzen.



Auf die mit Backpapier belegten Bleche verteilen.



Bei 200°C Ober-/Unterhitze (Heissluft/Umluft 180°C) in der Mitte des Ofens ca. 25–30 Minuten backen. Dabei Bleche einmal austauschen und bei Bedarf die Ofen-Frites kurz wenden.



Schnittlauch-Crème-fraîche: Alle Zutaten verrühren, würzen.