



DICKE POMMES

Zubehör: Air Fryer + Korb
Programm: AIR FRY + ROTATE (200° C, ca. 35 min)

ZUTATEN:

1 P. (750g) dicke Pommes
(z.B. Dicke FRITTE von Edeka)

Salz / Pommesgewürz

ZUBEREITUNG:

Pommes in den Korb füllen und mithilfe des Entnahmewerkzeuges in den Air Fryer einhängen.

Tür schließen und Drehknopf bis zum Programm AIR FRY drehen.
Zeit auf 35 min einstellen und bestätigen.
Programm beginnen und dann zusätzlich ROTATE drücken.

Sobald die Pommes fertig sind, heißen Korb wieder mithilfe des Entnahmewerkzeuges entnehmen, auf ein Kuchengitter stellen und Pommes in eine Schüssel umfüllen.

Pommes nach Geschmack mit Salz / Pommesgewürz würzen und heiß servieren.



Diese Pommes
habe ich genommen:

