

 **Für 4 Portionen braucht man:**

1 kg festkochende Kartoffeln
6 EL Öl
2 EL getrockneten Rosmarin
2-4 TL Salz

**Los geht´s**

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Die Kartoffeln unter fließendem kalten Wasser abbürsten und schälen. Die geschälten Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie nicht braun werden.
3. Die Kartoffeln nacheinander der Länge nach halbieren, die Hälften noch einmal längs halbieren.
4. Zwei Backbleche mit je 1 EL Öl fetten. Auf jedes Blech 1 bis 2 TL Salz und 1 EL Rosmarin (wer mag) streuen.
5. Die Kartoffelschnitze nebeneinander auf beide Backbleche verteilen (nicht aufeinander, sonst werden sie nicht braun!). Dann mit 1 bis 2 TL Salz bestreuen und mit je 2 EL Öl beträufeln.
6. Die Bleche (mit Topfhandschuhen!) in den Backofen schieben und die Jumbo-Pommes etwa 30 Minuten backen (Küchenwecker stellen!), bis sie knusprig braun sind.
7. Die Bleche (mit Topfhandschuhen!) aus dem Backofen nehmen und die Jumbo–Pommes sofort servieren.
* Wer keinen Rosmarin mag, lässt ihn einfach weg!
* Die Jumbo – Pommes schmecken besonders gut mit Kräuterquark.
* Man kann dazu natürlich auch Ketchup und Mayonnaise nehmen.
* Man kann dazu ein Hähnchenschnitzel und grünen Salat essen.

**So macht man die „richtigen“ Pommes frites:**

Die geschälten Kartoffeln in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden.
Zwei Backbleche mit je 1 EL Öl bestreichen und die Pommes
gleichmäßig nebeneinander auf den Blechen verteilen. Über
jedes Blech 1 bis 2 TL Salz streuen und etwa 2 EL Öl träufeln.
Die Pommes etwa 30 Minuten backen.