

KNUSPRIGE KARTOFFELLOCKEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg grosse, mehlig kochende Kartoffeln
(z. B. Agria), mit dem Spiral-Schneider geschnitten oder fein gehobelt

Öl zum Frittieren

½ TL Salz

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, weite Schüssel und Teller vorwärmen.
2. **Frittieren:** Bratpfanne bis zu ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf 160 Grad erhitzen. Kartoffeln portionenweise je ca. 1 Min. vorfrittieren, sie dürfen keine Farbe annehmen. Kartoffeln herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, auskühlen. Öltemperatur auf 175 Grad erhöhen.
3. Kartoffeln portionenweise je ca. 2 Min. goldgelb frittieren. Kartoffellocken herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, salzen, warm stellen.

Portion: 428kcal, F 30g, Kh 31g, E 4g

