Pommes Frites mit Fetakäse und Rosmarin

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Fetakäse
- 1 EL frisch gehackter Rosmarin

Außerdem

- Ausbackfett
- Meersalz aus der Mühle



Zubereitung

- Kartoffeln waschen, in 1 cm gleichmäßige Kartoffelstifte schneiden und in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser 30 Minuten wässern.
- Anschließend die Kartoffelstifte mit einem Küchenhandtuch sorgfältig abtrocknen.
- Das Ausbackfett in einer Fritteuse auf 180° C erhitzen.
- Die Kartoffelstifte portionsweise in der Fritteuse für ca. 3 - 4 Minuten vorfrittieren, anschließend zum abtropfen und auskühlen auf einem Küchenpapier ausbreiten.
- Nun die Pommes Frites 12 Stunden oder über Nacht einfrieren. Mein Tipp: So werden sie super knusprig!
- Für den zweiten Frittiervorgang die Fritteuse auf 190° C erhitzen.
- Pommes Frites portionsweise für 5 - 7 Minuten knusprig und hellbraun frittieren.
- Die frischen Pommes Frites in eine Schüssel geben und mit Meersalz würzen.
- Fetakäse mit den Händen über die Pommes Frites krümeln und mit dem frisch gehacktem Rosmarin betreuen.

Portionsgröße: 4 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©