

Knoblauch-Parmesan-Fritten

- 3 - 5 Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1-2 EL getrockneter, gehackter Knoblauch
- 1 Tasse geriebener Parmesan
- 2-3 EL getrockneter Thymian
- feingehackte Petersilie

[Zutaten für 2 Portionen als Beilage]

Zubereitung

Die Kartoffeln in Stifte schneiden, dabei die Haut dranlassen. Die Kartoffelstifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und dort für min. 0,5 bis 1 Stunde ziehen lassen. Das entfernt die überflüssige Stärke so das die Fritten knusprig werden.

Die Kartoffeln mit Küchentüchern trocknen und in eine Schüssel geben. Reichlich mit Olivenöl, Knoblauchöl und Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen.

Die Stifte gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auslegen sodass sie sich nicht berühren.

Im auf **200° C vorgeheizten Ofen für 30 Minuten** backen bis sie weich sind. Dann mit einem Spatel vorsichtig wenden. Den Ofen dann auf **220° C** hochdrehen und die Kartoffeln für weitere 25-30 Minuten goldbraun backen.

Anschließend sofort mit Parmesan und Petersilie bestreuen.