

TK Pommes Frites aus dem Airfryer



Zutaten für ca. 3-4 Personen als Beilage

- 500-600 g TK-Pommes (ich verwende immer die Budget Pommes von Migros)
- 0,5 EL Oliven Oel (Native) – mache ich nicht die Pommes sind bereits leicht geölt
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. **Pommes in einer Schale vermischen:** Oliven Oel und Salz
2. **Airfryer vorheizen:** den Airfryer 5 Minuten bei 160°C vorheizen
3. **Schritt 1:** Pommes in den Garkorb geben und bei 160°C 5 Minuten airfryen. Anschliessend Korb entnehmen und gut durchschütteln.
4. **Schritt 2:** Temperatur auf 180°C stellen und nach weiteren 5 Minuten Garkorb wieder entnehmen und Pommes kräftig durchschütteln.
5. **Schritt 3:** Temperatur weiterhin auf 180°C lassen und die TK-Pommes weitere 10 Minuten airfryen.