



## Schüttel-Pommes

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

Kartoffeln

Etwas Öl

Paprikagewürz, Salz & Pfeffer

Außerdem Kartoffelschäler, Messer, Schneidebrett, Gefrierbeutel

1. Zuerst wäschst und schälst du die Kartoffeln. Dann schneidest du sie in (Pommes ähnliche) Streifen. Am besten bittest du hierzu einen Erwachsenen um Hilfe.
2. Die Kartoffelstreifen füllst du in den Gefrierbeutel, gibst 1 EL Öl, 1 TL Paprika, etwas Salz und Pfeffer dazu, verschließt die Tüte und schüttelst alles.
3. Anschließend verteilst du die Pommes auf einem Blech und bäckst sie unter Wenden bei 200° Grad circa 20-30 Minuten.

Guten Appetit wünscht dir deine Carla!