Ofen-Pommes mit würzigem Knuspercrunch

Weit mehr als nur Grillbeilage...

Grillwetter ist angesagt. Kostbare Zeit, die ich gerne mit Familie und Freunden im Garten verbringe. Am Besten mit Grillen. Die passende Beilage wären knackige Salate und unsere knusprig, würzigen Pommes aus dem Ofen. Oder aus dem Grill, wenn dieser eine regelbare Temperatur und eine Abdeckung hat.

Und Pommes gehen immer. Muss ja nicht unbedingt aus der Fritteuse kommen. Deshalb heute unsere Version **"Pommes anders"**. Nachfolgend noch 2 Bildchen zur Vorbereitung. Damit es nachvollziehbar wird. Ein sonniges Wochenende wünsch ich dazu.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend

- 2 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Honig oder Zucker
- 1 TL Essig + 4 TL Wasser oder Gemüsebrühe
- 150 g Hartkäse, gerieben
- 100 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 1 TL Zwiebelsalz oder normales Salz
- etwas Pfeffer oder scharfer Paprika
- Backpapier und etwas Öl zum Bepinseln

Zubereitung

Kartoffeln schälen und jede Kartoffel in 4-6 längliche Spalten schneiden. Zum Aufbewahren in kaltes Wasser legen.

Aus 2 EL Senf, gehacktem Knoblauch, 1 TL Zwiebelsalz, Honig, Essig plus Wasser und 1 EL Öl eine Marinade mischen. Die Marinade mit den abgetropften Kartoffelspalten in einen Plastigbeutel geben. Alles gut miteinander vermischen und 15 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit geriebenen Hartkäse, Semmelbrösel, Rosmarin und Oregano, Paprika und etwas Salz mischen.

Ein Backblech oder eine große Grillschale mit Backpapier auslegen und mit Bratöl bepinseln.

Nun die Kartoffelspalten in der Panierung wälzen und auf das Blechverteilen.

Im Ofen oder im Grill mit Deckel bei 180 Grad erstmal 10-15 Minuten backen. Dann mit einem Pfannenwender wenden und weitere 10-15 Minuten goldgelb und knusprig backen. Zum Test eine Kartoffelspalte probieren ob sie durch ist. Heiß servieren! Dazu schmeckt Kräuterquark oder hausgemachtes Ketchup.

Tipp: Wenn Bröselmischung übrig bleibt, kann diese eingefroren werden. Dann bei Bedarf zum Panieren für Schnitzel benutzen oder mit etwas Butter und Eigelb mischen und zum Überbacken für Steaks oder Aufläufe oder zum Befüllen von Gemüse verwenden.