



Pommes in Weiss und die Linie sieht rot

Manchmal führt kein Weg am Fett vorbei: Dann, wenn der Duft frittiertes Kartoffeln die unbändige Lust darauf weckt, eine Portion Pommes zu vertilgen. Ist die Entscheidung zugunsten der fettigen Stärkestäbchen gefallen, bleibt nur noch ein Spielraum – die Wahl der Sauce: Mayo oder Ketchup? Soll es nach der Linie gehen, fällt die Entscheidung leicht: Mayonnaise besteht zu mindestens 80 Prozent aus Fett. Die Tomatentunke hingegen ist fast fettfrei und hilft so, die Kartoffel-Kalorienbombe wenigstens etwas zu entschärfen. Mit 40 Prozent Fett sind Pommes ja nicht gerade eine Diätmahlzeit.

	Top-Tipp	OK	Mässig	Ungeeignet
1. Durchgang	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Durchgang	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Durchgang	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>