

„Pommes mal anders“: Kürbis-, Kohlrabi- & Pastinakenpommes

Kürbis, Kohlrabi und Pastinaken haben gerade Hochsaison. Besonders lecker schmeckt das regionale Gemüse auch als „Pommes frites“. Wie ich diesen schnellen Snack zubereite, verrate ich nachfolgend.



Kürbis-, Kohlrabi- & Pastinakenpommes

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Kohlrabi
- 3 Pastinaken

- 4 EL Olivenöl
- 50 g **LAND-LEBEN Semmelbrösel**
- 3 EL Rosmarin
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung :

- Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Kürbis, den Kohlrabi und die Pastinaken waschen.
- Den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
- Die Kürbishälften in ca. 0,5cm dicke Spalten schneiden.
- Den Kohlrabi und die Pastinaken schälen und ebenfalls in 0,5 cm dicke Spalten schneiden.
- Die Gemüsesspalten in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem edelsüßen Paprikapulver, dem Rosmarin sowie dem Salz und Pfeffer vermengen.
- Die **LAND-LEBEN Semmelbrösel** dazugeben und alle Zutaten gut miteinander vermengen.
- Die Pommes circa 30 Minuten backen. Sobald sie knusprig sind aus dem Backrohr nehmen und sofort servieren.

TIPP: Zu den Pommes passt gut ein Joghurtdip.

www.land-leben.com