

The logo for 'LAND-LEBEN' features a stylized landscape with a red-roofed house, green hills, and a blue sky with a sun, all enclosed in a circular frame.

Panierte Gemüse Pommes mit 2erlei Dips

Gesunder Knusperspaß frisch aus dem Ofen. Snackidee die Freude macht – panierte Gemüse Pommes in einer knusprigen Hülle aus feinsten **BIO Dinkel-Semmelbröseln**. Als leichte Alternative zu klassischen Pommes servieren wir heute saftige Zucchini- und Süßkartoffelstifte im Ofen gebacken.

Cremige Dips dürfen hier auf keinen Fall fehlen: Feta-Kren-Dip und Honig-Senf-Dip. Ganz dem heurigen Foodtrend „Snackification“ entsprechen sind unsere panierten Gemüse Pommes schnell und einfach in der Zubereitung, gelingsicher und schmecken den ganzen Tag, jeden Tag.



Rezept

Menge: 4 Portionen

Dauer: 45 Minuten

Zutaten:

Für die Gemüse Pommes:

- 150 g **LAND-LEBEN BIO Dinkel-Semmelbrösel**
- 1 gehäufte TL scharfe italienische Kräutermischung
- 2 Eier (Größe L)
- Salz & Pfeffer
- 2 große Zucchini
- 2 große Süßkartoffel

Für den Feta-Kren-Dip:

- 250 g Feta
- 1 Schuss Milch
- 1 EL Oberskren

Für den Honig-Senf-Dip:

- 150 Crème fraîche
- 2 EL Honig
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die BIO Dinkel-Semmelbrösel mit italienischen Kräutern würzen.

Die Eier mit Salz und Pfeffer glattrühren.

Die Zucchini waschen und in Stifte schneiden. Die Süßkartoffel schälen und in Stifte schneiden.

Die Gemügestifte in die Eiermasse tunken und anschließend in den BIO Dinkel-Semmelbröseln wälzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen

bei 200°C Heißluft für rund 20 Minuten backen.

Für den Feta-Kren-Dip alle Zutaten zu einer cremigen Soße mixen. Sollte diese ein wenig zu flüssig sein – Tipp: im Kühlschrank wird der Dip wieder fester.

Für den Honig-Senf-Dip: Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

www.land-leben.com