



Gemüse Pommes

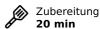


It's a match!

It's a match! Das Pommes Gewürz verleiht Gemüse-Gerichten jeglicher Art würzige Geschmacksnoten!







Zubereitung

- Den Backofen auf **190 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen. Ein Backblech oder eine große Auflaufform mit Backpapier versehen. Für die **Marinade** Cornflakes, Pommes-Gewürz-Salz, Knoblauchpulver und etwas Pfeffer in einem Mörser zermahlen und mit dem Olivenöl verrühren.
- Das **Gemüse** säubern, eventuell schälen (je nach Gemüseart), halbieren und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Danach die **Gemüse-Stifte** mit der Stärke versehen und die Pommes-Marinade untermischen.
- Das Gemüsesäubern, eventuell schälen (je nach Gemüseart) und halbieren, vierteln und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Danach die Gemüse-Stifte mit der Stärke versehen und die Pommes-Marinade untermischen
- Die Gemüse-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa **30-40 Minuten** garen lassen. Zwischendurch die Pommes wenden.
- Zuletzt den Backofengrill einschalten und die **Gemüse-Pommes 2-5 Minuten** grillen, bis sie außen herrlich knusprig sind, dann nach Geschmack etwas salzen. Dazu passen Dips wie beispielsweise eine **Guacamole** oder eine kräftige Aioli.

Zutaten

80 g Cornflakes

200 g Karotten

200 g Rote Bete

200 g Pastinaken

400 g Kartoffeln

2 TL Pommes-Gewürz

1 TL Knoblauchpulver

3 EL Olivenöl

2 TL Speisestärke

Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code ${\bf FOODIE22}$ erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.04.2026.