



MEIN GENUSS



Gemüse Pommes



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** 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.
- 2** 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.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** 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 **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 27.07.2026.