



## 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 21.05.2025.