

Rezept

# Bunte Pommes mit Limetten-Mayo

Ein Rezept von Bunte Pommes mit Limetten-Mayo, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>2 kg</b> Wurzelgemüse (Kartoffeln, Möhren, Rote Bete)	<b>4 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Polenta (Maisgrieß)	<b>1</b> Bio-Limette
<b>200 g</b> vegane Mayonnaise	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 575 kcal, 36 g F, 8 g EW, 54 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Wurzelgemüse schälen und in Stifte (6 cm lang, 1 cm dick) schneiden.
2. Die Gemüsestifte in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz und Pfeffer zufügen, die Polenta darüberstreuen und alles vermischen. Die Gemüsestifte dann auf den Backblechen verteilen und im Ofen (oben und unten) ca. 35 Min. backen.
3. Inzwischen die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und 3 EL Saft auspressen. Mayonnaise, Limettenschale und -saft in einer Schale verrühren.
4. Die Pommes aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Limetten-Mayonnaise zum Dippen servieren.