

Rezept

# Gemüse-Pommes

Ein Rezept von Gemüse-Pommes, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Cornflakes	<b>20 g</b> Kerne-Mix (für Salate)
<b>1 TL</b> Zatar (arabische Gewürzmischung, Orientladen)	<b>½ TL</b> gelbe Senfkörner
Salz	<b>½ TL</b> Knoblauchpulver
<b>3 EL</b> Olivenöl	Pfeffer
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>400 g</b> Wurzelgemüse (z.B. Möhren, Rote Beten, Pastinaken)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 20 g F, 6 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Cornflakes, Kerne, Gewürze, ½ TL Salz und etwas Pfeffer im Blitzhacker zermahlen und mit dem Olivenöl verrühren. Gemüse schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden, dann mit der Stärke und dem Würzöl mischen. Auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 25 Min. backen.
2. Den Backofengrill dazuschalten und die Gemüse-Pommes noch 2-5 Min. grillen, bis sie außen herrlich knusprig sind, dann salzen. Dazu passt Avocado-Chipotle-Aioli.