

Rezept

Steckrübenpommes aus dem Ofen

Ein Rezept von Steckrübenpommes aus dem Ofen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1 Steckrübe (ca. 900 g) | 1 Zweig Rosmarin |
| 4 EL Olivenöl | Salz |
| 1 TL Paprikapulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 11 g F, 2 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Steckrübe mit einem Sparschäler schälen und mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und mit Olivenöl, ca. 1 TL Salz und Paprikapulver zu einer Marinade verrühren. Die Steckrübenstifte dazugeben und alles gut vermengen, sodass die Steckrübenstifte gleichmäßig benetzt sind.
3. Die Steckrübenstifte auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) in 30-40 Min. goldbraun backen, dabei zweimal wenden. Die Steckrübenpommes aus dem Ofen nehmen und servieren.