

Kohlrabi-Pommes

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Kohlrabis
- 2 EL Vollkorn-Mehl
- 1 EL Öl (hoch erhitzbares Bratöl)
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Kohlrabi sparsam schälen und in Pommes-große Streifen schneiden.
2. Gewürze (außer Salz!) und Mehl miteinander vermengen, dann alles zusammen mit Kohlrabi-Streifen und Öl in einer Schüssel vermischen.
3. Backofen auf 200 ° C (Umluft) stellen und Pommes auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen.
4. Pommes für 10 min backen, dann einmal umdrehen/verrühren und nochmal ca. 8 min. backen, bis die Kohlrabi-Pommes goldbraun sind. Dann aus dem Ofen nehmen und mit etwas Salz abschmecken.