

REGENBOGENPOMMES



Verschiedenes (Wurzel-)gemüse, möglichst bunt, wie z.B.:

Karotten bzw. Urmöhren (orange, gelb oder lila), Rote Beete, Pastinake, Kohlrabi, Kartoffel

Altes Brot/ Brötchen

Mehl

Salz, Paprikapulver, Pfeffer

Ofen zunächst auf 200 °C Umluft vorheizen. Für die kunterbunten Pommes die verschiedenen Gemüse in Stifte schneiden, sodass sie dem Pommes-Format ähneln. Das alte Brot zu Semmelbröseln reiben. Aus etwas Mehl und Wasser ein dickflüssiges Gemisch herstellen und nun die Gemüsestifte nacheinander zunächst in die Mehl-Wasser-Tunke eintauchen und anschließend in den Semmelbröseln wenden, sodass die Pommes von allen Seiten gut bedeckt sind. Nun mit beliebigen Gewürzen außer dem Salz würzen und auf einem Backblech für circa 30 Minuten backen lassen. Zu guter Letzt mit Salz bestreuen.

