

REGENBOGENPOMMES

Zutaten

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 (oder Paprikapulver, Pfeffer)

Zubereitung

- 1) Ofen zunächst auf 190°Grad vorheizen. Für die kunterbunten Pommes die verschiedenen Gemüse in Stifte schneiden, so dass sie dem Pommes-Format ähneln.
- 2) Anschließend das alte Brot zu Semmelbröseln reiben. Mit 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, so dass die Pommes von allen Seiten gut bedeckt sind.
- 3) Nun mit beliebigen Gewürzen außer dem Salz würzen und auf einem Backblech für ca. 40 min backen lassen. Zu guter Letzt mit Salz bestreuen.

