

- VERLASSEN IM FREIZEITPARK -

GEHEIMNISVOLL ZERSTÜCKELTE GEMÜSE-POMMES

Für 6 Kartoffelspiralen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** ca. 25-30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

3 große Süßkartoffeln

3 große Karotten

2 große Pastinaken

3 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver

1 TL getrockneter Rosmarin (oder Thymian)

1 TL grobes Meersalz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen auf 200°C (Umluft).

Schäle die Süßkartoffeln, Karotten und Pastinaken. Schneide sie in gleichmäßige Stifte, damit sie gleichmäßig garen.

Gib die geschnittenen Gemüse-Stifte in eine große Schüssel. Mische das Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Rosmarin, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel. Gieße die Gewürzmischung über die Gemüse-Stifte und mische gut, sodass alle Stücke gleichmäßig gewürzt sind.

Lege die gewürzten Gemüse-Stifte auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist. Achte darauf, dass die Stücke in einer einzigen Schicht liegen, damit sie knusprig werden. Backe die Gemüse-Pommes im vorgeheizten Ofen für etwa 25-35 Minuten. Wende sie nach der Hälfte der Backzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Die Pommes sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.

Serviervorschlag: Um die Gemüse-Pommes so aussehen zu lassen, dass sie im Freizeitpark verkauft wurden, könntet ihr sie in Zeitungspapier servieren.