



Kohlrabipommes



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 1-2 Kohlrabi
- 2 El Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 Tl Salz
- Prise Pfeffer
- 1 Tl Paprikapulver
- 1 Tl Curry

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Kohlrabi schälen und in pommesdicke Streifen schneiden.
2. Olivenöl in eine große Schüssel geben und mit den Gewürzen vermengen. Knoblauch dazu pressen.
3. Kohlrabipommes dazu geben und alles gut miteinander vermengen.
4. Kohlrabipommes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und einzeln nebeneinander legen.
5. Bei 200°C Umluft 20 min backen!



Tipp:

Sind auch super schnell in der Heißluftfritteuse gemacht!

Guten
Appetit!