

Bunte Gemüsepommes

Zutaten:

- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Beete
- 2 Pastinaken
- 3 große Möhren
- 6 EL Olivenöl
- Salz

So geht's:

1. Für die Pommes den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Süßkartoffel, Rote Beete, Pastinaken und Möhren putzen und schälen. Alle Gemüse erst der Länge nach in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dann die Scheiben in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Gemüsesticks in einer Schüssel mit dem Olivenöl und etwa ½ TL Salz gleichmäßig vermischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Gemüsesticks nebeneinander drauflegen. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben (Topfhandschuhe!) und die Pommes 25 bis 30 Minuten knusprig backen (Küchenwecker!).
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen (Topfhandschuhe!). Die Pommes mit einem Pfannenwender herunternehmen und auf Teller oder in Pommesschalen verteilen.