

Rezept für schnelle Pastinaken-Pommes

Portionen: 2

Zutaten

500 g Pastinaken

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Weitere Gewürze und Kräuter nach Wahl (z.B. Paprikapulver und Thymian)



Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Pastinaken schälen und in grobe Stifte schneiden.
3. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürzen und Kräutern vermengen und die Pastinaken unterheben, sodass sie von allen Seiten gut mit der Ölmischung bedeckt sind.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten einmal wenden.
5. Kurz abkühlen lassen und servieren.