

KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY 

Zutaten

500 g Pastinaken
Back- und Bratöl
Salz
Pfeffer
1 EL Gemüsebrühe

Pastinaken Pommes

Die Pastinaken waschen, schälen und in pommesgroße Stifte schneiden.
Mit dem Öl, Salz, Pfeffer und der Gemüsebrühe eine Marinade mischen und die rohen Pommes darin wenden.

Jetzt die Stifte auf einem Backblech verteilen und bei 180 - 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 30 Minuten knusprig backen.

Bei Bedarf noch etwas nachwürzen und genießen 😊



Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:
biobote-emslan.de/service/rezept-archiv-2-1.html



Für Neuigkeiten vom
Bioboten bitte wenden 