

Kohlrabi Pommes

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Kohlrabi
- 1 EL Öl
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Maisstärke
- 50 g Parmesan



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Kohlrabi Pommes selber machen - so gehts:

1. Schäle die Kohlrabi und schneide sie in Sticks. Besonders hübsch geht das mit unserem [Wellenschneider](#).
2. Mische die Kohlrabi Sticks mit Öl, Paprikapulver und Maisstärke.
3. Reibe den Parmesan und mische ihn unter.
4. Verteile die Kohlrabi Pommes auf einem mit Backpapier belegten Blech.
5. Backe die Kohlrabi-Pommes bei 200°C Umluft für 10 Minuten im Ofen. Wende sie dann und backe sie weitere 10 Minuten. Lecker!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

