



# POMMES FRIZZIS



## DAS BRAUCHT IHR



1 kg Kartoffeln



100 g Butter



2 große Karotten



2 Knoblauchzehen



1 großer Kohlrabi



Salz, Pfeffer

## SO MACHT IHR DAS

1. Heizt den Ofen auf 180° C bei Ober-/Unterhitze vor.
2. Schält und schneidet zuerst die Kartoffeln in 1 cm breite Scheiben und dann in 1 cm schmale Stifte. Je dünner, desto knuspriger werden eure Pommes. Legt die Streifen für ca. 30 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser. So entfernt ihr die oberflächliche Stärke und die Pommes werden knusprig.
3. Währenddessen schält und schneidet ihr den Kohlrabi in Scheiben und Stifte wie die Kartoffeln und legt sie in eine große Schüssel.
4. Als letztes schält und schneidet ihr die Karotten in 1 cm breite Stifte und fügt sie in die Schüssel hinzu.
5. Schmelzt in einem Topf 100 g Butter mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer nach Gefühl. Stellt die geschmolzene Butter zur Seite.
6. Trocknet jetzt die Kartoffelstifte nach dem Einweichen ab und gebt alle 3 Gemüsesorten in die Schüssel und verteilt die Buttermischung gleichmäßig darüber.
7. Verteilt die Kartoffel/Kohlrabi/Karotten-Pommes auf dem Backblech.
8. Backt die Pommes FRIZZIS bei 180° C bei Ober-/Unterhitze für circa 25 Minuten, bis sie goldbraun sind. Öffnet zwischendurch kurz die Ofentür, um die feuchte Luft aus dem Ofen zu lassen. Ihr könnt sie gerne nach 15 Min. umrühren.
9. Wenn eure Pommes FRIZZIS fertig gebacken sind, könnt ihr sie mit Salz und sonstigen Gewürzen wie Paprikapulver etc. würzen und mit eurem Lieblings-Dip noch heiß servieren.

10. Lasst euch die Pommes FRIZZIS schmecken!

