

## PORTIONEN

1

## ZEIT GESAMT

15 min

## LEVEL

easy

Rezept

## BROT POMMES ALS BEILAGE

---

Ja, Gemüsepommes, ob das Pommes aus Sellerie, Kohlrabi, Möhren, Süßkartoffeln oder Kürbis sind, sie werden halt nicht wirklich knusprig und crunchy. Das natürlich einen Grund: Die fehlende Stärke, die in der Kartoffel enthalten ist, ist ausschlaggebend für die Knusprigkeit (heißt das so? aber Du weißt schon) dafür, dass bei Pommes, die aus Zutaten bestehen, die keine Stärke beinhalten, leider nicht so richtig crunchy werden. Man kann da mit etwas Kartoffelmehl nachhelfen. Für wen das aber keine Option ist, dann muss man damit einfach leben.

Aber, es gibt ja eine andere Möglichkeit, zum Beispiel zum Ofenkäse (so wie bei mir die Tage) eine knusprige Beilage zu zaubern, mit der man den Käse stippen kann. Ich finde Brotpommes dafür echt klasse – aber nicht nur dafür, denn sie können natürlich auch ein toller TV-Snack für Couch sein.

P.S.: Solche Pommes sind echt schwer zu fotografieren, ohne, dass sie wie verbrannt aussehen! Im Übrigen gab es ja den ein oder anderen Hinweis, dass „verbranntes Brot krebserregend ist!“ – Das ist korrekt, wenn es sich dabei um Brot aus Getreide handelt! Da meine Rezepte alle Getreide frei sind, ist die Gefahr daher nicht gegeben. Wer dazu etwas **nachlesen möchte, kann das hier** z.B. gerne tun. Ich lasse mir in der Zwischenzeit meine Brotpommes schmecken.

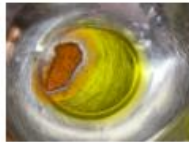


## ZUTATEN

---

- 3-4 Scheiben **LC Brot**
- Olivenöl
- Pommesgewürz

*Pommes müssen crunchy sein, oder?*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Ein Brot Deiner Wahl in Pommes gerechte Stücke schneiden.

### SCHRITT 2

Öl mit dem Pommes Frites Gewürz gut zu einer Marinade vermischen.

### SCHRITT 3

Brotstückchen von allen Seiten in der Marinade wenden.

### SCHRITT 4

Möglichst ohne Überlappung bei ca. 160 Grad für 7 min in der Heißluftfritteuse cross werden lassen. Je nach Leistung der HLF müsstest Du ggfs. etwas nachsteuern, heißt, wenn Sie Dir noch nicht knusprig genug sind, einfach nochmal 1-2 min zurück in die Heißluft. Auf einem Blech mit Umluft im Ofen geht es sicher auch, allerdings bevorzuge ich hierfür klar die Heißluftfritteuse.

### SCHRITT 5

Nach der Heißluft auf Küchenrolle abkühlen lassen und dann nach Lust und Laune verzehren: Zum Stippen in Ofenkäse oder sonstige **Dips** bis hin zur Guacamole, mit Mayonaise, geeignetem Ketchup oder einfach nur so als herzhaftes Knabberzeug.