

## Pastinaken-Pommes

### Zutaten

- 2 Pastinaken
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Zubereitung  
im Ofen:

- 1-2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Zunächst die Pastinaken schälen sowie das obere und untere Ende abschneiden. Dann in ca. 8 mm dicke Sticks schneiden. Einfacher und ebenso lecker ist es übrigens, die Pastinaken in Scheiben zu schneiden.

#### Im Ofen:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Pommes mit Olivenöl marinieren, würzen und auf einen Rost legen. Mit einem Backblech darunter in den Ofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen.

#### In der Fritteuse:

Die Pommes ca. 5 Minuten goldgelb frittieren, gut abtropfen lassen und vor dem Servieren würzen.

