

Knusprige Pastinaken-Pommes mit Parmesan

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pastinaken
2 Esslöffel Olivenöl
3/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
1/4 Teelöffel gemahlener Knoblauch
70 g Parmesan
10 g glatte Petersilie

Diese kleinen Pastinaken-Knusperlinge sind ein super Ersatz zu herkömmlichen Kartoffelpommes. Dank ihrer feinen, leicht nussigen Note sind sie besonders würzig. Mit geschmolzenem Parmesan on Top unschlagbar. Du bist auf den Geschmack gekommen? [Mehr leckere Ideen mit Pastinake findest du hier.](#)

- 1 -

Backofen auf 230 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder, wenn sie

besonders groß und dick sind, schälen.

- 3 -

Wurzeln der Länge nach halbieren und in ca. 3-4 Spalten schneiden. Spalten noch einmal quer halbieren.

- 4 -

Spalten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver vermengen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

- 5 -

2 Minuten vor Ablauf der Backzeit Pastinaken mit geriebenem Parmesan bestreuen und zurück in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.

- 6 -

Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.