

## Kohlrabi-Pommes mit Limetten-Mayo

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Pommes

2 Kohlrabi  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Chiliflocken  
2 Teelöffel Kreuzkümmel  
Salz, Pfeffer

#### Für die Mayonnaise

150 - 200 ml Rapsöl  
1 Eigelb  
1 Limette  
1 Teelöffel Senf  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Heiz den Backofen an, heute gibt es mal wieder Pommes! Aber lass den Kartoffelsack in der Ecke stehen, schnapp dir eine Kohlrabi und mach **Kohlrabi-Pommes**. Bei dem Kohlkollegen verzieht du das Gesicht? Dann hast du ihn wohl noch nie zu Stiften geschnitten, mit Öl und Gewürzen beträufelt und im Ofen knusprig gebacken. Diese heißen Dinger schreien nicht nur nach **Low Carb**,

sie schreien auch nach: "Gib mir mehr davon!" Und wie zu jeder Pommes darf eins natürlich nicht fehlen... die Mayonnaise. Zu Kohlrabi-Pommes passt am Besten eine selbst gemachte **Limetten-Mayo** – die gibt den Fritten den Frischekick. Worauf wartest du noch? Greif in die Pommesschale!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Kohlrabi-Stifte mit Öl beträufeln, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer über die Pommes streuen. Pommes auf einem Backofenrost ohne Backpapier verteilen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen.

- 3 -

Für die Mayonnaise Eigelb zusammen mit Senf in einen schmalen Mixbehälter geben. Limette waschen und Schale reiben. Saft auspressen. Limettenschale und -saft mit Salz und Pfeffer in den Behälter geben.

- 4 -

Mit einem Stabmixer die Masse pürieren, das Öl dabei langsam hinzugeben. Am Boden des Behälters so lange pürieren, bis die Zutaten sich zu einer cremigen, hellen Masse verbinden. Je mehr Öl desto heller und cremiger wird die Mayo.

- 5 -

Kohlrabi-Pommes aus dem Ofen nehmen und mit Limetten-Mayo servieren.