



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Kohlrabi-Pommes



#### Zutaten für 2 Personen

- 2 Kohlrabi
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL geriebener Parmesan
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 2 Zweige frischer Rosmarin

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Die Kohlrabi-Pommes in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, Parmesan, Paprikapulver, Salz und Rosmarin vermengen. Nun die Kohlrabi-Pommes auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, sodass sie nicht übereinander liegen und 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt z. B. unser selbstgemachtes Aioli.

Guten Appetit!