

# **Rezepttipp**

## **Bunte Gemüsepommes**

### **Zutaten:**

#### Für die Remoulade:

1 hart gekochtes Ei, 1 EL Kapern,  
1 Gewürzgurke, Schnittlauch, 1 kleiner säuerlicher Apfel,  
150 g saure Sahne, 50 g Mayonnaise, 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

#### Für die Rüben-Wedges:

800 g Rüben (Rote Beete, Gelbe  
Beete, Steckrüben, Möhren, Pastinaken oder  
Petersilienwurzeln), Salz, Pfeffer, Öl

### **Zubereitung:**

Ei pellen und sehr fein schneiden. Die Kapern hacken und Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein würfeln. Saure Sahne und Mayonnaise mit Zitronensaft verrühren. Ei, Kapern, Gewürzgurke, Apfel und Schnittlauch untermischen. Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Gemüse für die Pommes schälen, zerkleinern und auf dem Backblech verteilen. Gemüse mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten im Backofen backen.

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch  
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet  
**[www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de)**  
im Regional und Servicebereich.

