

Low Carb Kohlrabi Pommes

Zutaten für eine Person (Tagesmengen beachten!):

- *Eine Kohlrabi (nach Tagesmenge)*
- *Olivenöl (nach Tagesmenge)*
- *Currymischung (ohne Zucker)*
- *Pommes-Gewürz (ohne Zucker und ohne Zusatzstoffe)*
- *Meersalz*

Zubereitung:

- *Kohlrabi schälen und in Pommes-Form schneiden.*
- *Die Kohlrabi Pommes in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und Salz dazu geben. Nach Geschmack nun Curry und Pommes-Gewürz in die Schüssel geben. Die Pommes-Farbe kommt dabei maßgeblich vom Curry. Alles gut durchmischen und einmal abschmecken.*
- *Die Pommes auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen geben und bei ca. 180° Umluft für ca. 25 Minuten backen. Ggf. etwas länger backen bis die Oberfläche knusprig wird und die perfekte Pommes-Optik entsteht.*