

Bunte Gemüsepommes Mit frischer Mayonnaise

ZUTATEN

FRISCH VON PRIMAFOOD:

- Verschiedenes Gemüse (Karotte, Rettich, Rote Beete, Kartoffel, Pastinake, Kohlrabi, Süßkartoffel,...)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Ei Öl
- 200 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL Apfelessig

Außerdem

- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen und eventuell kurz vorkochen.
2. Alles Gemüse in Stäbchen schneiden, kräftig würzen und mit dem Öl vermengen. Die Knoblauchzehen schälen, mit einer Gabel grob zerdrücken und untermischen.
3. Auf einem Backblech bei 180 Grad knusprig braun backen.
4. Für die Mayonnaise das Rapsöl in eine hohes Gefäß füllen, das Ei vorsichtig zugeben. Mit dem Pürierstab, zuerst am Boden und dann vorsichtig an der Oberfläche, mischen. Es sollte sich blassgelb färben und zu einer dickflüssigen creme mischen. Mit Senf, Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Pommes warm mit der frischen Mayonnaise servieren.

GUTEN APPETIT!