



Glutenfreie Knödel-Pommes

ZUTATEN:

- 1 B:PURE Mini Goldleinsamenbrot
 - 250 ml heiße Milch
 - 7 Stiele Thymian
 - 2 Eier (Größe M)
 - Salz, Pfeffer
 - geriebene Muskatnuss
 - 25 g Parmesan, gerieben
 - 50 g Kartoffelmehl
 - 1 L Pflanzenöl
- Außerdem
- Springform 24 x 30 cm
 - Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. Das B:PURE Mini Goldleinsamenbrot in dünne Scheiben schneiden (ca. 10 mm) und die Scheiben anschließend etwas zerzupfen. Die heiße Milch darüber gießen und das Ganze für 30 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer mal wieder durchmengen.
2. Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Eier in einer Schale mit einer Gabel verquirlen.
3. Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Parmesan, Eier und Kartoffelmehl gut mit der eingeweichten Brotmasse verkneten. Noch einmal für 10 Minuten stehen lassen.
4. In der Zeit den Backofen auf 120 °C aufheizen.
5. Springform mit Backpapier belegen und den Innenrand mit etwas Öl einfetten.
6. Die Knödelmasse in die Form füllen und gleichmäßig glattstreichen. Die Form auf ein tiefes Backblech setzen, auf die mittlere Schiene im Ofen schieben und das Blech mit heißem Wasser befüllen. Für 30 Minuten garen lassen.
7. Form aus dem Wasserbad nehmen, abtrocknen und für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. Form lösen, die gegarte Knödelmasse auf ein ausreichend großes Küchenbrett legen und in ca. 7-10 mm dünne Streifen schneiden.
9. Aus den langen Streifen quer mehrere Pommes „abzupfen“. Man kann auch quer die Pommeslänge entsprechend mit einem Messer schneiden.
10. Das Öl in einem weiten Topf auf 180 °C erhitzen und die Pommes ca. 2-3 Minuten portionsweise frittieren. Dabei darauf achten, dass die Pommes nicht zusammenkleben.
11. Fertige Pommes mit Meersalz bestreuen und z. B. mit veganen Nuggets servieren.

GUTEN APPETIT!