

## Rezept

# Rosmarin-Chili-Wedges mit Aioli

Ein Rezept von Rosmarin-Chili-Wedges mit Aioli, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> dickere festkochende Kartoffeln, am besten neue	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>1/2 TL</b> Chilischrot	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> zimmerwarmes frisches Eigelb (Größe M oder L)	grobes Meersalz
<b>2-3</b> Knoblauchzehe	Salz
<b>1-2 EL</b> Crème fraîche (nach Belieben)	<b>je 1 TL</b> Zitronensaft und abgeriebene Bio-Zitronenschale
	<b>100 ml</b> zimmerwarmes mildes Olivenöl oder Sonnenblumenöl
	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Wedges den Backofen (außer bei Umluft) auf 220° vorheizen. Kartoffeln waschen, unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtrocknen. Ältere Kartoffeln mit Keimaugen oder grünen Stellen schälen. Knollen längs halbieren, die Hälften längs dritteln.
2. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. 1 Zweig grob zerkleinern, vom anderen die Nadeln abstreifen und sehr fein hacken.
3. Die Wedges gut mit dem Olivenöl, dem gehackten Rosmarin und dem Chilischrot vermischen, dann mit der Schale (runde Seite) nach unten auf ein Backblech oder in eine große, flache Form setzen. Die Wedges im heißen Backofen (Mitte; Umluft 200°) in 30-35 Min. goldbraun backen, nach ca. 15 Min. den restlichen Rosmarin dazugeben.
4. Inzwischen für die Aioli das Eigelb mit knapp 1 TL Salz und 1 Spritzer Zitronensaft in einen Rührbecher geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit dem Schneebesen oder elektrischen Handrührer zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl das Öl darunterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Diese nach Belieben mit Crème fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Zitronensaft und -schale abschmecken.
5. Sehen die Wedges nach der Backzeit zu blass aus, 1-2 Min. mit dem Backofengrill bräunen. Aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel mit 1 TL Meersalz mischen. Wedges sofort mit der Aioli servieren, z. B. auf Pappschälchen oder in einer Tüte aus Pergamentpapier.