

Rezept

Cajun-Kartoffelwedges

Ein Rezept von Cajun-Kartoffelwedges, am 14.04.2026

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 kg fest kochende Kartoffeln | 6 EL Öl |
| 3 EL Cajun-Gewürz (sonst 2 TL Paprikapulver, 1 TL Cayennepfeffer, 1/2 TL weißer Pfeffer, 2 TL Thymian) | 2 Knoblauchzehen |
| | Salz |
| | Pfeffer |
- Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln. Öl und Cajun-Gewürz in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen.
-
2. Kartoffeln mit der Marinade mischen. Auf ein Blech mit Backpapier geben und im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.