

Rezept

Ofengegarte Potato Wedges

Ein Rezept von Ofengegarte Potato Wedges, am 22.01.2025

Zutaten

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	60 ml Sonnenblumenöl
1 EL Meersalz	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer (nach Belieben)	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und dabei gut bürsten, dann trocken tupfen.

2. Die Kartoffeln je nach Größe längs vierteln oder sechsteln und in einer Schüssel mit dem Öl mischen. Das Salz mit Paprikapulver vermischen und die Hälfte davon gleichmäßig über die Kartoffeln streuen. Nach Belieben noch mit Cayennepfeffer würzen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffeln gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen, bis die Wedges knusprig und goldbraun sind, dabei zweimal wenden. Die fertigen Potato Wedges eventuell noch mit Salzmischung nachwürzen.