

Rezept

Wedges

Ein Rezept von Wedges, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg große festkochende Kartoffeln	Salz
75 ml Sonnenblumen-, Raps- oder Olivenöl	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Salz	2 EL getrocknete Majoran
Backpapier für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. vorgaren.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Öl mit Paprikapulver, 1 TL Salz und Majoran in einer großen Schüssel verrühren.

3. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Die Kartoffelspalten unter das gewürzte Öl mischen, auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.