

KARTOFFELWEDGES

Pommes sind lecker, aber selbstgemachte Kartoffelwedges sind phänomenal!

Für 2 Portionen:

450-500 g Kartoffeln

2-3 EL Olivenöl

1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz/Pfeffer

Ofen auf 200°C (Heißluft/Umluft) vorheizen.

Die Kartoffeln waschen (ordentlich abbürsten!). Unschöne Stellen ausschneiden. Die Kartoffeln (mit Schale) in pommes-ähnliche Streifen schneiden.

Die geschnittenen Kartoffeln mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer marinieren und auf einem Blech verteilen.

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen für 25-30 Minuten knusprig backen; nach ca. 15 Minuten Backzeit einmal kurz rausholen und schnell durchmischen, damit die Wedges von allen Seiten schön bräunen. Die fertigen Wedges bei Bedarf nochmal etwas salzen und heiß servieren.