

KARTOFFEL WEDGES

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Kartoffeln (mit Schale)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Paprikapulver



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche die Kartoffeln und bürste sie ab. Halbiere die Kartoffeln und schneide sie in Schnitze.
3. Gib die Kartoffelwedges mit dem Olivenöl, etwas Paprikapulver und Salz in eine Schüssel und vermische alles gut.
4. Lege die Kartoffel-Wedges auf ein Blech mit Backpapier.
5. Backe die Wedges im Backofen für 35-40 Minuten knusprig.

Nährwerte pro Portion: 246 kcal | KH 38 g | E 4 g | F 7 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

