

Kartoffel Wedges – Das knusprige Ofen-Rezept

Zutaten für 4 Portionen

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



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

