

# Backofen Wedges

Die Backofen Wedges sind ein echter Erdäpfel-Klassiker für jede Gelegenheit: außen knusprig, innen weich und herrlich aromatisch durch italienische Kräuter und Knoblauch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 800 g  | Erdäpfel (vorwiegend festkochende) |
| 2 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>      |
| 1 EL   | Italienische Kräuter (getrocknet)  |
| 1 TL   | <a href="#">Salz</a>               |
| 3 EL   | Sonnenblumenöl (oder Olivenöl)     |

## Zubereitung

1. Für die **Backofen Wedges** die Erdäpfel gründlich waschen, abbürsten und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend vierteln und in eine große Schüssel geben. Die Erdäpfelspalten mit italienischen Kräutern, gepresstem Knoblauch und Salz bestreuen. Mit Sonnenblumenöl beträufeln und alles gut vermengen, sodass die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.
2. Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Erdäpfelspalten gleichmäßig darauf verteilen und auf mittlerer Schiene etwa 35–40 Minuten knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Wedges wenden, damit sie rundum goldbraun werden.

## Tipp

Die Backofen Wedges heiß servieren. Sie passen perfekt zu unzähligen Fleischgerichte oder mit Sauerrah-Dips, Ketchup oder Kräutertopfen.