Paprika Potato Wedges

Knusprig, scharf und immer wieder lecker: Einfaches Rezept für Paprika Potato Wedges.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln (große)
1 Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
1.5 EL	Grillgewürz
2 TL	Paprikapulver
1 Tasse	Sauerrahm
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Schnittlauch
2 TL	Sauce (scharfe)

Zubereitung

1. Für die Paprika Potato Wedges den Ofen auf 230 Grad mit Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 5 Minuten lang garen. Wasser abgießen, Kartoffelspalten kurz abtropfen lassen und in eine große Schüssel füllen.

2. Das Olivenöl über den Kartoffelspalten verteilen, mit Paprikapulver und Grillgewürz (oder Salz und Pfeffer) nach Geschmack würzen. Die Schüssel gut durchschwenken, sodass alle Kartoffelspalten gleichmäßig mit Gewürzen und Öl bedeckt sind.

3. Die Kartoffelspalten auf dem Ofenrost in einer Lage ausbreiten und rund 15 Minuten lang knusprig backen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und ebenfalls fein hacken. Sauerrahm mit Knoblauch, Schnittlauch und scharfer Sauce verrühren. Als Dip mit den Kartoffeln servieren.

Tipp

Die Paprika Potato Wedges können auch ohne Vorkochen zubereitet werden. In diesem Fall verlängert sich die Backzeit entsprechend.