Potato Wedges mit einem Hauch Chili

Pikant, lecker und einfach: Rezept für Potatoe Wedges mit einem Hauch Chili.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

800 g	Kartoffeln
2 TL	Paprikapulver
2 EL	Olivenöl
1 EL	Kartoffelstärke
1 Prise	Chilipulver
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für die **Potatoe Wedges mit einem Hauch Chili** zuerst das Backrohr auf 200 Grad mit Heißluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten, anschließend in Spalten schneiden, die möglichst alle gleich groß sein sollten.

2. Die vorbereiteten Kartoffelspalten mit Paprikapulver, Chilipulver, Olivenöl und Kartoffelstärke gründlich vermengen, anschließend in einer Lage auf dem Backblech ausbreiten. Auf mittlerer Schiene 35 bis 45 Minuten backen (je nach Größe der Spalten), nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

3. Das Blech aus dem Rohr nehmen, die Potatoe Wedges nach Geschmack salzen und mit einem Dip servieren.

Tipp

Zu den Potatoe Wedges mit einem Hauch Chili schmeckt ein Tomaten-Chili-Dip, ein Frischkäsedip oder einfach Mayonnaise bzw. Ketchup.