

Potato Wedges mit Kräutern und Knoblauch

Ein besonders gelungenes Beispiel, was man mit der tollen Knolle alles machen kann: Einfaches Rezept für knusprige Potato Wedges mit Kräutern und Knoblauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

8 Stk.	Kartoffeln
4 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Öl
1 TL	Oregano
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Pfeffer
1 TL	Rosmarin
2 TL	Salz
1 TL	Thymian

Zubereitung

1. Für die Potato Wedges mit Kräutern und Knoblauch den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen, dann in Achtel schneiden.
2. Knoblauchzehen in eine große Schüssel pressen. Öl, Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian und Oregano zufügen. Die Kartoffelspalten in die Schüssel geben und alles gründlich durchmischen, sodass die Kartoffeln rundum mit der Marinade bedeckt sind.
3. Die Kartoffelspalten mit der ungeschälten Seite nach oben auf dem Backblech verteilen und etwa 35 Minuten lang knusprig backen.

Tipp

Die Potato Wedges mit Kräutern und Knoblauch mit Ketchup, Topfen oder einem Dip servieren. Dazu passt ein gemischter Salat oder gegrilltes Fleisch. Die Kartoffeln sollten möglichst alle gleich groß sein, damit sie zur selben Zeit gar werden.