Potato Wedges

Wer kann diesen knusprigen Potato Wedges schon widerstehen? Ein leckeres Rezept für Pommes-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
4 EL	Olivenöl
3 EL	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine schmackhafte Alternative zu Pommes & Co sind die **Potato Wedges**. Diese verlangen nach einer Temperatur von 220 Grad Celsius im Backrohr. Daher zu Beginn den Ofen anheizen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

2. Bis das Wasser kocht, die Erdäpfel vorbereiten: Erdäpfel mit dünner Schale verwenden. Diese sorgfältig waschen und lediglich unschöne Stellen heraustrennen, die Schale bleibt drauf. Anschließend in Achtel schneiden.

3. Erdäpfel für 6 bis 8 Minuten das kochende Wasser geben, in ein Sieb abgießen und 5 Minuten auskühlen lassen. Erdäpfel mit Salz und Pfeffer sowie Olivenöl und Wasser in einer Schale vermengen. Alternativ in einem Gefriersackerl einmarinieren.

4. Backblech mit Backpapier auslegen und die Wedges darauf positionieren. Wedges für 30 Minuten im Ofen belassen und backen, bis die Oberfläche knusprig ist und anschließend heiß servieren.

Tipp

Wer es schärfer mag, kann die Potato Weges vor dem Backen noch mit Chilipulver würzen.