Süßkartoffel-Wedges

Wedges sind die ideale Beilage zu Gegrilltem und Kurzgebratenem. Die Süßkartoffel-Wedges nach diesem Rezept sind dabei eine leckere Abwechslung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Butter
1 TL	Zimt
6 Stk.	Süßkartoffeln
1 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Süßkartoffel-Wedges** den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich abschrubben und der Länge nach in Spalten schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Vom Herd nehmen und Zimt einrühren.

2. Kartoffeln in der Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln gleichmäßig darauf verteilen. Ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Die Süßkartoffel-Wedges schmecken zusammen mit einem gemischten Salat auch als vegetarisches Hauptgericht.