

## Kartoffel Wedges aus dem Ofen

### Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln (mit Schale)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Paprikapulver



**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche die Kartoffeln und bürste sie ab. Am besten für Wedges sind festkochende Kartoffeln, damit deine Kartoffelspalten in Form bleiben. Sie gelingen aber auch mit anderen Sorten.
3. Halbiere die Kartoffeln und schneide sie in Schnitze.
4. Gib die Kartoffelwedges in eine Schüssel. Füge das Olivenöl, etwas Paprikapulver und Salz hinzu und vermische alles gut.
5. Lege die Kartoffel-Wedges auf ein Blech mit Backpapier.
6. Backe die Wedges im Backofen für 35-40 Minuten knusprig.

Das klingt einfach, oder? Ist es auch! Mein 10-jähriger Sohn bereitet mein Wedges Rezept mittlerweile schon ganz stolz alleine für uns zu. Dafür nutzt er unser Familienkost [Kindermesser](#)

Damit deine **Kartoffel Wedges knusprig** werden, kannst du den Backofen zwischendurch immer mal wieder öffnen. Dadurch entweicht die Feuchtigkeit. Außerdem solltest du das Blech nie zu voll machen - die Kartoffelecken brauchen Platz von oben und unten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

