

## 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

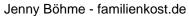
## Zubereitung Schritt-für-Schritt:

- 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

1/2

## Ein Rezept von Familienkost ®





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 und stöber in unserem Shop.