

Kartoffel-Wedges (ca.4 Personen)

Bianca Rupp, selbst. Pampered Chef Beraterin, 55234 Monzernheim, 0173/7509328,

www.missionkochen.de

Zutaten

- 1 Kg Zwillingkartoffeln (das sind die kleinen)
- 2EL. Paprika Edelsüß
- ½ Currypulver
- 2 TL. Italienische Kräuter
- 1 ½ TL. Feines Meersalz
- ½ TL. Pfeffer
- 2 EL. Neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 TL. Knobipaste (selbstgemach,
(siehe Rezepte Sonstiges)



Zubereitung

Als erstes heizen wir den Backofen auf 230°C Ober/Unterhitze vor. Die Kartoffel mit Schale abwaschen und nicht schälen. Mit einem Messer die Kartoffel längst halbieren und jede Hälfte nochmals in die Länge halbieren und in die Edelstahl Rührschüssel geben. Danach die Schüssel mit Wasser füllen und die geviertelten Kartoffel darin ca. 1 Std. stehen lassen. Das Wasser entzieht den Kartoffeln einen Großteil an Stärke, was dazu dient das sie knackiger werden.

Nach dem die Kartoffelspalten eine Stunde im Wasser lagen, gießen wir das Wasser ab und legen die Spalten auf ein sauberes Geschirrtuch. Nun tupfen wir die Kartoffelspalten leicht ab und geben sie in die trockene Schüssel zurück. Als nächstes geben wir die restlichen Zutaten in die Schüssel und vermengen alles gründlich miteinander. Als letzten Schritt werden die Kartoffelwedges auf dem großen runden Stein (White Lady) gleichmäßig verteilt und in dem vorgeheizten Ofen 30-40 Min. je nach gewünschtem Bräunungsgrad gebacken.