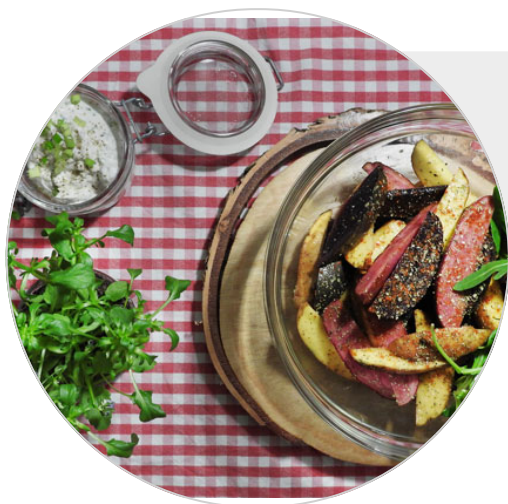


Rezeptempfehlungen



Kartoffelspalten / Kartoffel Wedges

- 1 Heizen Sie den Ofen auf ca. 200 °C vor (bei Umluft ca. 180 °C). Die Kartoffeln gründlich abwaschen, abtrocknen und vierteln.
 - 2 Die Zutaten (Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver) in einer Schüssel verrühren, anschließend die Kartoffelspalten mit der Gewürz-Öl-Mischung vermengen.
 - 3 Die gewürzten Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 40 - 50 Minuten backen. Zwischendurch die Kartoffeln mehrmals wenden.
- Sie schmecken gut mit einem Saurerrahmdip als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten oder beim Grillen.

Geeignet sind alle festkochenden Sorten z.B. [Linda](#), [Heiderot](#) oder [Violetta](#). Probieren Sie doch einmal bunte Kartoffelspalten!

Zutaten:

- 900 g festkochende Kartoffeln, z. B. [Heiderot](#), [Violetta](#) oder [Linda](#)
- 4 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 1/4 TL Salz
- 1 1/4 TL Pfeffer
- 1 1/4 TL Paprikapulver edelsüß