

Kartoffel-Wedges

Zutaten

- 1kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Oregano
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

- Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden
- In einer Schüssel Kartoffelstärke und alle Gewürze mischen
- Kartoffelspalten darin wenden
- Olivenöl dazugeben und alles gut mischen
- Alles auf einem Backpapier verteilen

Backofen 220 Grad ca. 30 Minuten