

Potato Wedges herzhaft und würzig



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Dürfen auf keinem Grillfest fehlen, herzhaft, knusprig, passen zu Vielem

Zutaten

- 600 - 700 g Kartoffeln mittelgroß
- 3 El Appenzeller gerieben (oder anderer Hartkäse wie Greyerzer, Cheddar etc.)
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 1 El Weizenmehl
- 2 Tl Rosen-Paprika
- 1 Tl Chilipulver
- 2 Tl gerebelter Thymian

- 2 Tl Rosmarin, gehackt
- ½ Tl Kümmel gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln zunächst waschen und sauber bürsten und für 10 min. in Salzwasser kochen. Etwas auskühlen lassen und Schnitze in Wedge Potatos Form schneiden.

Schritt2

Die anderen Zutaten miteinander mischen und die Kartoffelschnitze darüber geben, rütteln, damit sich alles gut miteinander vermischt.

Schritt3

Auf einem gefetteten Backblech verteilen und bei 200° C für

Schritt4

ca. 15 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Zwischendurch einmal wenden, knusprig braun backen.

Schritt6

Dazu passen die verschiedensten Dips oder Chutneys.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** grillen, herzhaft, knusprig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)168
- Fett (g)2,45
- KH (g)29
- Eiweiss (g)7
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/potatoe-wedges-herzhaft-und-wuerzig/>