



Süßkartoffel Wedges

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sehr einfach, herzhaft gewürzt, nicht nur für Kinder, prima zu Grillfesten

Zutaten

- 1000 g Süßkartoffeln, gewaschen, in gleichmäßig großen Spalten
- 4 El Pflanzenöl
- 2 El brauner Zucker
- 4 El Rosenpaprika
- 2 Tl Currypulver
- 1/2 Tl Kreuzkümmel Pulver
- 1 Tl getrocknetes Oregano
- Etwas Cayenne oder Chili nach eigenem Geschmack, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt2

Alle Zutaten mit dem Pflanzenöl verquirlen und mit den Kartoffeln gut mischen, salzen pfeffern.

Schritt3

Breitflächig auf dem flachen Backblech verteilen und für 25 min. auf der zweiten Schiene knusprig backen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesskartoffel-wedges/>