# Potato-Wedges

## Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1 | kg | Kartoffeln, (vorwiegend) festkochend |
| 5 | EL | Olivenöl |
| n.B. | | Salz |
| 50 | g | Paniermehl |
| 2 | TL | Paprikapulver, edelsüß |
| 2 | Prisen | Cayenne-Pfeffer |

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. In eine große Schüssel geben, in Öl schwenken und salzen. Paniermehl und Gewürze mischen, über die Kartoffeln geben und durchmischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Umluft für ~40 Minuten backen.

Kartoffeln, vegan, Ofen, Klassiker

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
**https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:potato-wedges**

Last update: **2026/09/13 10:21**