

VESTESSEN



WEDGES

ZUTATEN:

600g Kartoffeln, 2 TL Olivenöl,
je 2 Prisen Salz, Thymian, Rosmarin, Pfeffer schwarz,
Paprikapulver edelsüß, Knoblauchgranulat und Zwiebelgranulat



1) Kartoffeln schälen



2) Kartoffeln mit einem Wellenscheider halbieren/vierteln/achteln



3) Kartoffelstücke gründlich wässern, um die überschüssige Stärke abzuspolen



4) Abgießen und gut trocken tupfen



5) Olivenöl und sämtliche Gewürze zu den Kartoffelstücken geben



6) Alles gründlich vermischen



7) In eine Heißluftfritteuse füllen und bei 200°C 25 bis 30 Minuten garen, dabei den Garkorb nach 10 und 20 Minuten schütteln

TIPPS:

Die Wedges eignen sich sowohl als Hauptgericht (für 1 Person), wie auch als Beilage (für 2 Personen)!

Zu den Wedges passen am besten Tomatenketchup, die Pommes Sauce von Develey oder selbstgemachte Mayo. Das Rezept gibt es auf [VESTESSEN.jimdo.com/sonstiges/mayo](https://vestessen.jimdo.com/sonstiges/mayo)