

## 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/>