

Potato Wedges



Zutaten

500 g Kartoffel
3 EL Olivenöl
4 TL „Brathähnchengewürz“
(ohne Geschmacksverstärker)

Zubereitung

Die gewaschenen Kartoffeln (mit Schale!) in jeweils in vier Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl und dem „Brathähnchengewürz“ (eine Mischung aus Paprika, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran) vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) für ca. 25-30 Minuten auf einer der oberen Schienen garen.