

# Kartoffel-Wedges

Die besten Kartoffelwedges sind außen schön knusprig, innen herrlich fluffig. Wer braucht schon Pommes, wenn er diese köstlichen Kartoffelspalten vernaschen kann? Ob mit Mayonnaise, feiner Guacamole oder einfach pur – diese Wedges schmecken einfach immer.



Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen) :** 1 Kilogramm Kartoffeln | 75 Milliliter Sonnenblumenöl | 1 Teelöffel Salz | 1,5 Teelöffel

## Paprikapulver



Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Backofen vorheizen. 2. Kartoffeln 20 Minuten kochen, abschütten, in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben. 3. Öl mit den Gewürzen mischen und (am besten mit Hilfe eines Pinsels) über die Kartoffeln geben. 4. Kartoffeln 30 Minuten knusprig backen.

Dazu passt super: [Vegane Blumenkohl Wings](#), [Mexikanische Guacamole](#) oder einer meiner anderen [Dips](#) und [Mayonnaisen](#)! Jetzt mehr [Kartoffelgerichte](#) und die entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 244 Kalorien | 17,4 Gramm Fett | 18,8 Gramm Kohlenhydrate | 2,5 Gramm Eiweiß