

# Kartoffel-Wedges Knusperpanade

**in**

Knusprig. Aromatisch. Selbstgemacht. Kartoffel-Wedges kannst du dir im Ofen ganz einfach selbst zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlener Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!



Kartoffel-Wedges in Knusperpanade | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 große Portionen oder 4 Beilagen):** 1 Kilo Kartoffeln | 45 Gramm Mehl | 25 Gramm Röstzwiebeln | 15 Gramm Salz | 5 Gramm Paprikapulver | 2 Gramm Knoblauchpulver | 2 Gramm Trockenhefe | 2 Esslöffel Öl



Kartoffel-Wedges in Knusperpanade | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2. Kartoffeln schälen und in Wedges bzw. Spalten schneiden. 3. Kartoffeln mit dem Öl vermengen. 4. Röstzwiebeln fein mahlen (z. B. mit einer Kaffeemühle oder einem Mörser). 5. Restliche Zutaten mit dem Röstzwiebelpulver vermengen und über die Kartoffeln geben. 6. Kartoffeln solange im Pulver wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. 7. Kartoffelwedges auf ein Backblech geben und im Ofen 40 Minuten knusprig backen.

Dazu passen super: [Vegane Blumenkohl Wings](#) oder [BBQ Chicken Wings](#), [Mexikanische Guacamole](#) oder einer meiner anderen [Dips](#) und [Mayonnaisen](#)! Jetzt mehr [Kartoffelgerichte](#) und die entdecken! Probier auch meine [Kartoffel-Wedges](#) ohne Panade.

Nährwerte/Portion: 598 Kalorien | 16,1 Gramm Fett | 99,4 Gramm Kohlenhydrate | 17,4 Gramm Eiweiß