

Beilage

Potato Wedges

Zutaten:

600 g Kartoffeln, Drillinge

30 ml Olivenöl

0.1 Bund Rosmarin

Paprika, geräuchert mild

Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden. Die geschnittenen Kartoffelspalten auf ein Backblech geben und mit 30 ml Olivenöl, mildem geräuchertem Paprikapulver, etwas Salz und fein geschnittenem Rosmarin mischen. Zum Anrichten die Kartoffelspalten ca. 30 Minuten backen, bis sie weich und gut gebräunt sind.