



# Herzhaft-würzige Kartoffeln

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen und anschließend mit einem Papiertuch trocknen.

**TIPP:** Wer es bunt mag, mischt ein paar Süßkartoffeln dazu.

- 2 Kartoffel in etwa gleich große Stücke schneiden und in eine Schale füllen. Mit der Gewürzmischung würzen und gut vermischen. Nach Bedarf etwas Öl hinzugeben.
- 3 Den Ofen auf 180° vorheizen und die Wedges für 20 - 25 Minuten backen.
- 4 Die würzigen Kartoffeln sind sowohl als Beilage als auch als Hauptspeise mit unterschiedlichen Saucen ein Genuss für Groß und Klein.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

- |      |                      |
|------|----------------------|
| 1 kg | Kartoffel            |
|      | Etwas Öl             |
| 3 TL | ♦ Würzige Kartoffeln |

