

Knusprige Kartoffel-Wedges mit Sour Cream

35–40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Wedges:

500 g	Festkochende Kartoffeln
2 EL	Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
3 EL	Potato Party

Für die Sour Cream

150 g	Sauerrahm
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch oder Petersilie), fein gehackt
0.5 TL	Knoblauch granuliert
	Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Optional für die Garnitur:

	Frische Kräuter oder Frühlingszwiebeln in feinen Ringen

Zubereitung

1 Vorbereitung:
Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Die Kartoffeln gründlich waschen (nicht schälen) und in Spalten schneiden.

2 Kartoffeln würzen:
Die Kartoffelspalten in eine Schüssel geben und mit dem Pflanzenöl und der Kotányi Kartoffel-Mischung vermengen.
Alles gut durchmischen, sodass die Kartoffeln gleichmäßig mit Gewürzen bedeckt sind.

3 Backen:
Die gewürzten Wedges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sodass sie nicht übereinanderliegen.
Im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Backzeit die Wedges einmal wenden.

TIPP: Für extra Knusprigkeit kannst du einen halben Teelöffel Maisstärke vor dem Backen zu den Kartoffeln geben!

4 Sour Cream zubereiten:
Während die Wedges backen, den Sauerrahm in einer Schüssel mit Zitronensaft, gehackten Kräutern, Knoblauchpulver (falls verwendet), Salz und Pfeffer verrühren. Die Sauce bis zum Servieren kühl stellen.

5 Anrichten:
Die knusprigen Wedges auf einem Teller oder in einer Schale anrichten.
Mit frischen Kräutern oder Frühlingszwiebeln garnieren.
Die Sour Cream in einem separaten Schälchen dazu servieren.