AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	10 Min.	Herbst	USA

COUNTRY CUTS



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Pommes frites-ähnlichen im Ofen gebackenen Kartoffeln werden grosszügig gewürzt. Sie werden auch Potato Wedges genannt. In Australien beliebter Barfood. (+20 Min. vorkochen, +20 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Festkochende Kartoffeln	1 TL	Edelsüsses Paprika
2 EL	Olivenöl	2 Pr	Cayennepfeffer
		0.5 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Im leicht gesalzenem Wasser rund 20 Min. kochen. (So benötigen sie weniger Zeit im Backofen.)
2. Backofen auf 200° C vorheizen. Mittlere Kartoffeln in 4, grössere in 6-8 Schnitze schneiden.
3. In einer grösseren Schüssel mit dem Olivenöl, Paprika und Cayennepfeffer mischen.
4. Gut 20 Min. im Ofen backen. Nach rund 10 Min. Kartoffeln wenden.
5. Salz darüber streuen und sofort mit oder auch ohne Sauce servieren.

HINWEISE: Die Wedges können auch in der Bratpfanne zubereitet werden. - Grundgewürze Paprika und Cayennepfeffer durch eine Prise Curry und/oder hitzebeständige Kräuter wie Rosmarin, Oregano oder Thymian ergänzen. - Für noch knusprigere Country Potatoes: Etwas Mehl oder Polenta zum Olivenöl geben. - Auf demselben Blech können auch Ofengemüse gebacken werden. Bei vollem Blech riskierst du allerdings, dass die Kartoffeln weniger knusprig werden.