



POTATOE-WEDGES  
MIT KRÄUTER-DIP



1. Kartoffel waschen und schälen und in gleich große Stücke schneiden



2. Öl, Salz und Paprika über die Kartoffelstücke streuen

3. Alles gut mit den Händen vermischen



4. Kartoffelstücke gut auf dem Backblech verteilen und bei 180 °C Heißluft 40 Minuten backen



5. Dip: Sauerrahm, Salz und Schnittlauch gut verrühren!



Für 1 Blech: 2 EL Olivenöl, 1 Prise Paprika edelsüß, 150 g Sauerrahm, 1 Prise Salz, 800 g Kartoffeln, Schnittlauch