

LASS MICH NICHT
EINFACH FALLEN!



**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE**
! 

BUNDES
WEITE
STRATEGIE

KARTOFFELWEDGES

Zutaten für 2 Portionen:

- › 500 g Kartoffeln
(auch lecker mit Möhren oder Rote Beten)
- › 2 EL Olivenöl
- › Salz
- › Pfeffer
- › Chiliflocken
- › Oregano

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Spalten (Wedges) schneiden – je nach Größe halbieren bis achteln. In einer Schüssel Kartoffeln, Gewürze und Öl mischen. Backblech mit Backpapier bedecken und Kartoffeln darauf verteilen. Im Ofen bei 200-220 °C Umluft backen, bis die Kartoffeln knusprig sind (ca. 20 Minuten). Mit Kräuterquark servieren.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Rezepte und Tipps:
Jetzt gratis die App
herunterladen!
zugut fuer dietonne.de