

Kartoffeln gründlich waschen, dann der Länge nach halbieren und jede Hälfte erneut der Länge nach halbieren.

Die **Wedges** in eine Schüssel geben, das **Öl** und die **Gewürze** dazu und alles ordentlich durchmischen.

Die **Wedges** einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei **220°C Ober-/Unterhitze** im Backofen **30 Minuten** garen.

Wedges

300 g festkochende
Bio-**Frühkartoffeln**
mit Schale



2 EL **Öl**

Paprikapulver, Salz

Öffne während der Garzeit immer wieder mal die Ofentür, damit der Wasserdampf rauszieht.

Den **Joghurt** in eine Schale geben und mit dem **Knoblauch** verrühren. Anschließend die **Kräuter** und die **Zitrone** dazugeben.

Zum Schluss alles mit dem **Olivenöl** gut verrühren und mit Salz und **Pfeffer** abschmecken.

Dip

100 g (griechischer) **Joghurt**
Knoblauch (Pulver)
2 EL **Kräutermix** (TK)
1 TL **Olivenöl**
1 Spritzer **Zitrone**
Salz, Pfeffer

~35'
davon 30 Minuten im Ofen



Potato Wedges

mit Joghurt-Dip



Marek Birkenhauer
Online Marketing

*Einfacher als
Kartoffeln kochen und
viel schmackhafter
als Beilage*

