

## Potatoe wedges (Kartoffelschnitzel)

### Description

(für 4 Portionen)

#### Zutaten:

1 kg große fest kochende Kartoffeln

Salz

1 TL Chilipulver

2 TL Paprikapulver

3 EL geriebener Hartkäse z.B. Cheddar

2 TL getrocknete Kräuter

2 EL Mehl

1 Knoblauchzehe

#### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, sauber büßten und der Länge nach achteln. Anschließend etwa 10 min. in kochendem Salzwasser garen lassen, herausnehmen und ausdampfen lassen.
2. Inzwischen das Paprikapulver mit Chili, ger. Käse, getr. Kräutern, 1 TL Salz und Mehl in eine große Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Zutaten gut miteinander vermischen. Die etwas abgekühlten Kartoffelschnitze dazugeben und kräftig durchschütteln, sodass sich die Gewürzmischung gleichmäßig mit den Kartoffelschnitzen vermischt.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf flach verteilen. Im Backofen bei 200°C etwa 15 min. grillen, bis die Kartoffelschnitze schön knusprig sind. Zwischendurch mehrmals wenden. Kartoffelschnitze mit einem Joghurt-Gurken-Dip servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 min. (plus Garzeit)

Pro Portion ca.: 213 kcal/894 kJ, 8 g E, 2 g F, 40 g KH

### Category

1. Vegetarisch

### Date Created

Juni 15, 2017

### Author

jeanny

*default watermark*