

Bratkartoffel-Wedges



Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Bratkartoffel-Wedges aus dem Ofen mit Olivenöl, knusprig gebacken und innen zart. Ein einfaches Kartoffelrezept für jede Jahreszeit.

Kartoffel-Wedges

- 1 kg festkochende Kartoffeln, in Schnitzen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Kartoffel-Wedges

Garraum mit Heissluft auf 230 °C vorheizen. Kartoffeln auf einem Kuchenblech verteilen, Olivenöl darüberträufeln, Salz darüberstreuen, mischen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten backen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 230 °C während 25 Min.

Kartoffeln auf einem Kuchenblech verteilen, Olivenöl darüberträufeln, Salz darüberstreuen, mischen. Blech in den kalten Garraum schieben, mit Heissluft mit Beschwadern bei 230 °C ca. 30 Minuten backen.

Zubehör

Kuchenblech