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

Backgut einschieben

Heissluft 230 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026