

Rezept

# Cajun-Kartoffelwedges

Ein Rezept von Cajun-Kartoffelwedges, am 30.06.2024

## Zutaten

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>1 kg</b> fest kochende Kartoffeln  | <b>6 EL</b> Öl          |
| <b>3 EL</b> Cajun-Gewürz (sonst 2 TL Paprikapulver, 1 TL Cayennepfeffer, 1/2 TL weißer Pfeffer, 2 TL Thymian) | <b>2</b> Knoblauchzehen |
|   | Salz                    |
|   | Pfeffer                 |
| Backpapier für das Blech  |                         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln. Öl und Cajun-Gewürz in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen.
- 
2. Kartoffeln mit der Marinade mischen. Auf ein Blech mit Backpapier geben und im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.