

– EUROPA AUF DEM TELLER –

POTATO WEDGES AUS IRLAND

Für 8 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 h **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 kg Kartoffel(n)
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 EL Pfeffer
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 Spritzer Worcestersauce
1 Spritzer Chilisauce
50 g Polenta oder Hartweizengrieß

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 180 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Anschließend ungeschält vierteln und mit einem Küchenhandtuch abtrocknen.

Kartoffelspalten, Öl und Gewürze in eine große Schüssel mit Deckel geben. Die Schüssel verschließen und kräftig schütteln, bis die Kartoffeln gleichmäßig mit der Gewürzmischung überzogen sind.

Anschließend den Grieß dazugeben, die Schüssel erneut verschließen und alles noch einmal kräftig durchschütteln.

Die Kartoffelspalten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Für besonders knusprige Wedges die Spalten mit der Schalenseite nach unten auf das Blech legen.

Die Kartoffelspalten im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp: Wer möchte, kann die Gewürze nach Geschmack variieren, zum Beispiel mit geräuchertem Paprikapulver, Knoblauch, BBQ-Gewürz oder etwas Sambal Oelek.