

Kartoffelspalten (Potato wedges)

(4-6 Personen)

Zutaten

1,2kg festk. Kartoffeln

3-4 EL Olivenöl

1 EL Oregano getr.

2 EL Paprika, mild

Salz, Pfeffer

**150-200g Creme Fraiche
(Einfach einen Becher)**

Zubereitung

Backofen auf **190 Grad Umluft** vorheizen.

Kartoffeln waschen, nicht schälen und in Spalten schneiden. Dann in eine großer Schüssel geben.

Olivenöl mit getrocknetem Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer mitschen und kräftig abschmecken.

Über die Kartoffelspalten geben und diese gute damit vermischen und marinieren.

Dann die Spalten auf Backblech mit Backpapier verteilen und im Backofen 30 Minuten garen, bis sie knusprig und braun sind.

Passt prima auch zu Curry-Wurst!

oder als frische-Dip mit **Creme fraiche**