



## MEIN GENUSS



### Süßkartoffel Wedges



#### It's a match!

It's a match! Mit unserem Pommes Gewürz schmecken die knusprigen Wedges unwiderstehlich lecker!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst den Ofen auf **210° Ober-/ Unterhitze** vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Süßkartoffel mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser gründlich säubern. Wer möchte, kann die Süßkartoffel schälen und somit auf das Abschrubben der Schale verzichten – dies ist aber nicht nötig.
- 3 Die Süßkartoffeln jeweils halbieren und in kleine Spalten schneiden. Die Süßkartoffel Wedges sollten nicht zu dick sein, damit sie auch knusprig werden. Das **Chili Salz** in einen Mörser geben und mit einem Stößel zerkleinern.
- 4 Die Süßkartoffelspalten zusammen mit dem **Olivenöl, Pfeffer, Paprika smoked, Pommes Gewürzsalz** sowie dem **Chili Salz** auf das Backblech geben und alles miteinander vermengen, bis sich die Marinade gleichmäßig auf alle Wedges verteilt hat.
- 5 Die Süßkartoffel Wedges für **30-40 Minuten** bis zum gewünschten Bräunungsgrad im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die Spalten Wenden, damit diese gleichmäßig kross werden. Die Süßkartoffel Wedges mit einem Dip deiner Wahl heiß servieren. Wir empfehlen unseren [Dattel Curry Dip](#).

### Zutaten

4 Süßkartoffeln  
30 ml Olivenöl  
1 TL Paprika smoked  
1 TL Pommes Gewürz  
2 TL Chili Salz  
Schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.