



Paprika-Wedges mit Aioli

Zutaten

3 EL Olivenöl

4 g Paprika, scharf

0.8 TL Salz

400 g Kartoffeln, kleine (Drillinge)

20 g Pankomehl, oder Paniermehl

Für den Dip:

1 Tüte(n) Aioli-Gewürzmischung

200 g Mayonnaise

2 EL Creme Fraîche

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 30 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

2. Olivenöl, Paprika scharf und Salz in einer großen Schale verrühren.

3. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und längs vierteln, sodass Spalten entstehen. Diese zusammen mit dem Pankomehl zur Marinade geben und gut vermengen.

4. Anschließend alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 30 bis 35 Min. garen.

5. In der Zwischenzeit den Dip laut Packungsanleitung zubereiten.