

# Wedges

## Zutaten für 3 Portionen:

- 6-8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- Olivenöl
- Salz
- Sojasauce
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 1 Kaffeelöffel Suppenwürze
- 1 Kaffeelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Kaffeelöffel Ahornsirup (wenn man möchte)
- frische Kräuter



## Zubereitung:

1. Schneide die **Kartoffeln** der Länge nach in **Viertel oder Achtel**.
2. Schneide die **Süßkartoffel** in ähnlich große Stücke, wie deine Kartoffeln.
3. Mische **alle weiteren Zutaten** in einer **Schüssel** zusammen. Das ist deine **Marinade**.
4. Nun kannst du die Kartoffeln darin **schwenken**.
5. Heize den **Backofen** auf **190 Grad** auf.
6. Gib deine Kartoffeln auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Backblech**.
7. Wenn der Ofen aufgeheizt ist, gib das Blech in den Ofen und lass die Wedges **15-20 Minuten backen**.
8. Danach kannst du sie noch **nachsalzen** und mit **frischen Kräutern anrichten**.