



Knusprige Süßkartoffel-Wedges mit zweierlei Dip

🕒 Preparation time: 20 minutes
👨‍🍳 Cooking time: 40 minutes
Total time: 60 minutes

👤 Portions: 2

Zutaten für 2 Portionen

- 700 g Süßkartoffeln
- 4 EL hochwertiges Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 kleiner TL Paprikapulver süß
- 1 kleiner TL Chiliflocken bzw. grobes Chili aus der Gewürzmühle
- Blättchen von etwa 10 Zweigen Thymian
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

Die Zutaten und Rezepte für die Dips gibt es separat:

- Hier geht es zum Rezept für die süß-saure [Chilisauce](#)
- Hier zum Rezept für die [Frühlingszwiebel-Veganaise](#)

Zubereitung

1. Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen & ein Blech mit Backpapier auslegen
2. Süßkartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abschrubben. Dann die Kartoffeln jeweils halbieren und immer kleinere Wedges, also Spalten, schneiden. Die Süßkartoffel-Spalten sollten nicht zu dick bleiben, sonst werden sie nicht schön knusprig.
3. In einer großen Schüssel die Marinade aus Olivenöl, Paprikapulver, Meersalz, Chili und den klein gehackten Kräutern anrühren. Die Süßkartoffel-Spalten darin marinieren und auf das Backpapier legen.
4. Im Ofen bei 210 Grad ca. 40 Minuten knusprig bräunen. Achtung: Die Kartoffel-Spalten sollten gut mariniert sein, jedoch nicht vor Fett "triefen", denn dann werden sie schnell ein wenig matschig.
5. Tipp: Die Kartoffel-Wedges vor dem Servieren kurz auf Küchenkrepp legen und vorsichtig damit abtupfen, damit das restliche Öl aufgesaugt wird. Zum Schluss nochmals nach Geschmack ein wenig salzen.
6. Die Süßkartoffel-Wedges serviere ich mit süß-saurem Chilibip und/oder Frühlingszwiebel-Veganaise.