

Süsskartoffel Wedges mit Dip



Zutaten für 6 Personen:

6 grosse Süsskartoffeln
1 dl Olivenöl oder Rapsöl
30 g Mehl
1 TL Chili-Pulver
1 EL Knoblauchpulver
1 EL getrockneter Oregano
 Salz, Pfeffer

Für den Dip:

250 g fettarmer Naturjoghurt
250 g Mayonnaise
1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
etwas fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die Kartoffeln gut waschen, schälen und abtrocknen.

Der Länge nach halbieren und jede Hälfte in sechs ca. 1cm Schnitze schneiden.

Das Olivenöl, das Mehl und alle Gewürze in einer grossen Schüssel zusammen verquirlen.

Die Schnitze dazu geben und alles mit der Hand durchmischen, so dass alle Schnitze mariniert sind.

Die marinierten Schnitze auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Im Ofen 20 - 25 Minuten goldbraun backen und je nach Geschmack mit Chili und Oregano bestreuen.

Für den Dip alle Zutaten gut verrühren, abschmecken und zu den heissen Wedges servieren.