

# Dukkah-Kartoffel-Wedges

---



## **Zutaten (4 Portionen):**

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 1 EL Dukkah-Pulver

## **Zubereitung:**

Kartoffeln waschen und vierteln.

Aus den übrigen Zutaten in einer Frischhaltedose eine Marinade zubereiten und die Kartoffelspalten zugeben. Alles verschließen und gut schütteln.

Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die marinierten Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und 30 Minuten garen.

Danach die Kartoffelpalten sofort servieren.

***Nährwertangaben: 281 kcal , 40 g KH***