

# Backofen-Kartoffeln I vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 19 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

1 kg	Kartoffeln
70 g	Bio-Kokosöl
3 Prisen	Meersalz
1 TL	Paprikapulver
	frischer Thymian
	frischer Rosmarin
	schwarzer Pfeffer

- 1 Den Backofen vorheizen (185 °C Umluft)
- 2 Das Kokosöl in eine Metall- oder Keramikschüssel geben und kurz im Backofen schmelzen.
- 3 Die Kartoffeln achteln.
- 4 Das geschmolzene Kokosöl aus dem Ofen nehmen. Salz und Paprika einrühren.
- 5 Die Kartoffelspalten dazugeben und mit dem gewürzten Kokosöl vermischen.
- 6 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen.
- 7 Frische Thymianzweige und Rosmarinblätter dazugeben und unter die Kartoffeln mischen.
- 8 Die Karoffel-Wedges bei 185 °C für ca. 20 bis 25 Minuten backen.

**Tipp:**

Probiere sie mit unserem selbstgemachten Mango-Ketchup oder dem Kokosblüten-Ketchup, das du auch ganz leicht selbst zubereiten kannst. Die Rezepte findest du in unserer Rezeptdatenbank unter Barbecue & Saucen. Viel Freude beim Entdecken und Ausprobieren.