



Süßkartoffelwedges

Zutaten für ca. 6 Personen (als Beilage):

- 1 kg Süßkartoffeln, geschält
- 2 EL Castello Zacro Orange Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 2 TL frisch gemörserter Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 TL frisch gemörserte Koriandersamen
- Meersalz,
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Olivenöl, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Die Süßkartoffeln schälen, halbieren und jede Hälfte in sechs Spalten schneiden. Die Spalten mit der Gewürzmischung marinieren bis sie rundum damit überzogen sind.

Die Süßkartoffeln dann auf einem Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 35-40 Minuten rösten, bis sie außen knusprig und innen weich sind.

Geschmack erleben.