

## Knusprige Süßkartoffel-Wedges

### Zutaten (für 10 Personen):

- 4 Süßkartoffeln | ca. 1 kg
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 EL hochwertiges Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 kleiner TL Pimenton de la verra, leicht geräuchert
- 1 kleiner TL Chiliflocken bzw. grobes Chili aus der Gewürzmühle
- Blättchen von etwa 10 Zweigen Thymian
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

### Zubereitung:

Ofen auf 210 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.  
Süßkartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abschrubben.  
Dann die Süßkartoffeln jeweils halbieren und immer kleinere Wedges, also Spalten, schneiden. Die Süßkartoffel-Spalten sollten nicht zu dick bleiben, sonst werden sie nicht schön knusprig.  
Süßkartoffelspalten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Salz und Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 210 Grad ca. 18 min. grillen.  
Knoblauch klein würfeln.  
In einer Schüssel die Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Chili und den klein gehackten Kräutern anrühren.  
Nach Ablauf der ersten Grillzeit Marinade über die Süßkartoffeln geben.  
Danach nochmals für 20 Minuten knusprig bräunen.