

Kartoffel - Kürbis - Wedges

1 kg Kartoffeln
500 g Hokkaido
4 Bratwürste
4 EL Öl
2 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Zucker
Kreuzkümmel
Lebkuchengewürz
oder
Ras el Hanout



Den Ofen auf 190°C (Umluft) vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden (mindestens daumendick).
Wer mag, kann die Schale auch dranlassen, dann aber gründlich waschen.

Den Kürbis ebenso schneiden,
beides zum Würzen in eine große Schüssel geben.
Salz, Zucker und Gewürze zufügen und alles mit dem Öl vermengen.

In der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne verteilen,
auf der mittleren Schiene etwa 20 min. backen (bis die Kartoffeln gar sind)

Nach 5 Minuten Bratwürste auf das Gemüse legen und mit backen

Variante: Dip