



BBQ-Karfiol Steak mit Potato Wedges

Für 6 Personen

10 MIN VORBEREITEN | 20 MIN ZUBEREITEN | 3 SCHWIERIGKEIT



ZUTATEN

1 mittelgroßer Karfiol | Felix BBQ Original Sauce 240 ml | 1 kg Kartoffel
3 EL Sonnenblumenöl | 1 TL Paprikapulver edelsüß | ¼ TL Salz
Felix Sour Cream Sauce | Felix Ketchup mild

ZUBEREITUNG

1| Das Backrohr auf 200 Grad Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. 2| Den Karfiol von den Blättern befreien, waschen, den harten Strunk in der Mitte entfernen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Karfiolscheiben auf beiden Seiten mit Felix BBQ Original Sauce bestreichen und auf das Backblech legen. 3| Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und je nach Größe in gleich große Spalten vierteln oder sechsteln. 4| In einer großen Schüssel Öl & Gewürze vermengen und darin die Kartoffeln marinieren. Die Kartoffel-Wedges gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. 5| Beide Backbleche ins Backrohr schieben und ca. 15 bis 20 Minuten backen. 6| Auf Tellern mit Felix Ketchup und Sour Cream Sauce anrichten.

