

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT GUACAMOLE



Wie werden Süßkartoffelpommes extra knusprig? Bei mir dürfen sie vorher in einem Stärkewasser baden – durch das Paprikapulver bekommen sie eine tolle Farbe. Mein Lieblingsdip dazu ist Guacamole.



Zubereitungszeit

45 Minuten

SÜSSKARTOFFELPOMMES

Wasche die Süßkartoffeln und schneide sie in lange Streifen. Ich verwende sie gerne mit ihrer Schale.

Verrühre die Stärke mit dem Wasser und dem Paprikapulver und lege die Süßkartoffelspalten für etwa 20 Minuten ein.

Lasse die Süßkartoffelspalten nun in einem Sieb abtropfen. Erhitze das Frittierfett auf 180°C und frittiere die Pommes etwa 10-13 Minuten, bis sie eine tolle Farbe bekommen, außen knusprig und innen durch sind. Bestreue sie danach mit Salz und Pfeffer.

GUACAMOLE

Für eine samtig, geschmeidige Konsistenz werden alle Zutaten in einem Mixer püriert.

Wer es lieber stückig mag, kratzt das Avocadofleisch mit einem Löffel heraus und zerdrückt es mit einer Gabel. Die Chilischote und die Knoblauchzehe werden dann fein gewürfelt dazugegeben und mit den restlichen Zutaten vermischt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SÜSSKARTOFFELPOMMES:

- 4** Süßkartoffeln
- 200 g** Speisestärke
- 300 ml** Wasser
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß
- 2 l** Frittierfett
- Salz
- Pfeffer

GUACAMOLE:

- 2** Avocados
- 1** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Salz
- 2 EL** Olivenöl
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Chilischote