

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Beilagen Hauptspeisen Jausenrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

Erdäpfel- Süßkartoffelblattln

.....

CA. 3

STUECK Erdäpfel/ Süßkartoffel, pro Person

.....

Butter

.....

Salz oder BBQ-Gewürz

.....

Dip

.....

250 G Sauerrahm

.....

3 EL Mayonnaise (nach Belieben)

1 EL scharfer Senf

1 TL Senfkörner geschrotet (nach belieben)

Salz

Pfeffer

1 TL Honig

1 TL fruchtiger Curry

ETWAS Zitronensaft

Zubereitung

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, ca. 0,5 mm (mit Schale) und auf einem Backblech verteilen.
 2. Im Rohr backen bis die Kartoffeln und Süßkartoffeln braune Blasen bekommen.

Bei 220 Grad Heißluft.
 3. Aus dem Rohr nehmen und in eine Schüssel geben, Butter und Gewürz hinzugeben.
 4. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und solange durchmischen bis die Butter geschmolzen ist und alles mit Gewürz und Butter benetzt ist.
1. Alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken.

Kartoffel- und Süßkartoffelchips mit Dip