

Rezept

Süßkartoffel-Chips

Ein Rezept von Süßkartoffel-Chips, am 24.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 Bio-Limette | 2 Stängel Petersilie |
| 1 TL Koriandersamen | 1 EL mittelgrobes Salz (z.B. Maldon sea salt oder Fleur de sel) |
| 400 g Süßkartoffeln | 750 g Fett zum Frittieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Koriander im Mörser mittelgrob zerdrücken. Salz zwischen den Fingern leicht zerreiben und mit den vorbereiteten Zutaten gut vermischen.
2. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Das Fett in einem weiten Topf erhitzen. Kartoffelscheiben darin in zwei Portionen jeweils etwa 3 Min. frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abfetten lassen. Scheiben noch mal 3 Min. frittieren, abfetten lassen und mit dem Würzsalz in einer Schüssel mischen.