

Rezept

Süßkartoffel-Knusperecken

Ein Rezept von Süßkartoffel-Knusperecken, am 09.06.2026

Zutaten

3 gehäufte EL Speisestärke	150 ml Öl
1 gehäufter TL Chilipulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
1 kg Süßkartoffeln	2 unbehandelte Limetten
200 g Mayonnaise	1 Knoblauchzehe
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Stärke und Öl verrühren. Gewürze dazugeben, Marinade mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Süßkartoffeln schälen, halbieren, Hälften vierteln. Die Ecken in der Marinade wenden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen (Mitte) in 30-40 Min. goldbraun backen.
2. Limetten heiß abwaschen. Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit der Mayonnaise verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Verrühren und salzen. Zu den Knusperecken servieren.