

Rezept

# Süßkartoffelchips mit Avocadosauce

Ein Rezept von Süßkartoffelchips mit Avocadosauce, am 19.04.2024

## Zutaten

2-3 Stängel Koriandergrün (ersatzweise Basilikum)	1/2 getrocknete Chilischote
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>2</b> kleine weiche Avocados
Salz	<b>3 EL</b> saure Sahne
<b>600 g</b> Süßkartoffeln	Chilipulver
	Öl zum Ausbacken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Für die Sauce Koriandergrün waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Chilischote entkernen und fein zerkrümeln. Avocados halbieren, Steine entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Sofort mit Limettensaft und Sahne pürieren. Mit Koriander und Chili verrühren, mit Salz und Chilipulver würzen.
2. Süßkartoffeln schälen und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben portionsweise nebeneinander hineingeben, in 2-3 Min. goldbraun ausbacken, dabei mehrmals wenden. Chips auf Küchenkrepp entfetten, leicht salzen und heiß mit der Sauce servieren.