



SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT AVOCADODIPP

Für 2 Personen

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Für die Süßkartoffelpommes:

700 g Süßkartoffeln

1 EL Polenta

1 EL Maisstärke

1/4 TL geräuchertes Paprikapulver

2 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

Die Süßkartoffeln schälen und in Stifte (ungefähre Pommesgröße) schneiden. In eine große Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel Polenta, Maisstärke, geräuchertes Paprikapulver und Olivenöl zu einer Paste vermischen. Zu den Süßkartoffeln geben und mit den Händen gut vermischen, so dass die Süßkartoffeln gleichmäßig mit der Paste mariniert sind.

Für den Avocadodipp:

1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt

1 große reife Avocado, Schale entfernt und entkernt

50 ml Wasser

1,5 EL Limettensaft (alternativ: Zitronensaft)

1/2 TL Salz

Die Pommes gleichmäßig und am besten ohne einander zu überlappen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Pommes etwas bewegen oder wenden und weitere 5–10 Minuten backen, bis sie gut gebräunt sind. Am Ende der Backzeit sind die Pommes noch etwas weich, sie werden allerdings knusprig, sobald sie aus dem Ofen und auf den Teller kommen. Die Pommes aus dem Ofen nehmen und salzen.

In der Zwischenzeit den Avocadodipp zubereiten. Wer rohen Knoblauch nicht gut verträgt, kann den gehackten Knoblauch kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und dann zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch und den anderen Zutaten im Häcksler zu einer feinen Creme verarbeiten. Den Dipp in einem kleinen Schälchen zusammen mit den Pommes servieren.

Zeitaufwand:

ca. 45 Minuten