

Süßkartoffelpommes mit Guacamole

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

| | |
|---------------|---------------------|
| Fett | 38 g |
| Kohlenhydrate | 88 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Brennwert | 834 kcal / 3.480 kJ |

Zutaten für 4 Portionen:

Guacamole:

- 3 Avocados
- 1 unbehandelte Bio-Limette
- 8 Stiele Koriander
- 1 Lauchzwiebel
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 grüne Chillischote
- Salz
- Pfeffer

Süßkartoffelpommes:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 200 g Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Edelsüß-Paprikapulver
- 500 g Butaris Butterschmalz
- Meersalz

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für die Guacamole Avocados halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob würfeln. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Limettensaft und Limettenschale unter die Avocado rühren. Koriander waschen, trocknen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tomate waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Chili waschen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden.



Koriander, Lauchzwiebeln, Tomatenwürfel und Chili in die Avocadocreme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2/3

Für die Pommes Süßkartoffeln waschen, schälen und in Streifen schneiden. Pommes mit einem Küchentuch trocken tupfen. In einem tiefen Teller Speisestärke, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Pommes in der Stärkemischung wälzen.

Schritt 3/3

Butaris Butterschmalz in einem Topf auf ca. 175 °C erhitzen. Pommes darin portionsweise 8-10 Minuten goldbraun frittieren. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertigen Süßkartoffelpommes mit Meersalz würzen. Süßkartoffelpommes mit Guacamole servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.