

# Süßkartoffelpommes mit Guacamole

## Zutaten für 4 Personen

3 Avocados  
 1 Bio-Limette  
 8 Stiele Koriander  
 1 Lauchzwiebel  
 1 mittelgroße Tomate  
 1 grüne Chillischote  
 Salz und Pfeffer  
 1 kg Süßkartoffeln  
 200 g Speisestärke  
 Edelsüß-Paprika  
 500 g BUTARIS Butterschmalz  
 Meersalz



## Zubereitung:

1. Avocados halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob würfeln. Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft und -abrieb unter die Avocado rühren. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomate waschen, putzen, 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.
2. Süßkartoffeln waschen, schälen und in Streifen schneiden. Pommes mit einem Küchentuch trocken tupfen. In einem tiefen Teller Stärke, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Pommes in der Stärkemischung wälzen.
3. BUTARIS Butterschmalz in einem Topf auf ca. 175 °C erhitzen. Pommes darin portionsweise 8–10 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertige Pommes im heißen Backofen warm halten. Süßkartoffelpommes mit Meersalz würzen und mit Guacamole servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	38 g
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	26 g
Brennwert	834 kcal / 3480 kJ

© BUTARIS