



# Süßkartoffelpommes mit Guacamole

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**ZUTATEN:** für 4 Portionen

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

## **ZUBEREITUNG:**

### **Schritt 1/3**

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 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**

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 Pommes mit Meersalz würzen und mit Guacamole servieren.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.