

Erdäpfel- und Süßkartoffelblattln mit Dip

1/2 Erdäpfel- Süßkartoffelblattln

Dauer: Mittel Kategorie: Beilagen Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Personen



Zutaten

CA. 3

STUECK Erdäpfel/ Süßkartoffel, pro Person

Butter

Salz oder BBQ-Gewürz

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, ca. 0,5 mm (mit Schale) und auf einem Backblech verteilen.
2. Im Rohr backen bis die Kartoffeln und Süßkartoffeln braune Blasen bekommen.
Bei 220 Grad Heißluft.
3. Aus dem Rohr nehmen und in eine Schüssel geben, Butter und Gewürz hinzugeben.
4. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und solange durchmischen bis die Butter geschmolzen ist und alles mit Gewürz und Butter benetzt ist.

Info

Kartoffel- und Süßkartoffelchips mit Dip

Erdäpfel- und Süßkartoffelblattln mit Dip

2/2 Dip

Dauer: Mittel Kategorie: Beilagen Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Personen



Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken.

Zutaten

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 250 G | Sauerrahm |
| 3 EL | Mayonnaise (nach Belieben) |
| 1 EL | scharfer Senf |
| 1 TL | Senfkörner geschrotet (nach belieben) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 TL | Honig |
| 1 TL | fruchtiger Curry |
| ETWAS | Zitronensaft |