

Süßkartoffel-Chips mit Limetten-Dip

Knusprige Chips aus Süßkartoffeln mit einem frischen Dip

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Süßkartoffel-Chips:

etwa 600 g Süßkartoffeln
Olivenöl

Dip:

2 unbehandelte Limetten
1 Be. Dr. Oetker Crème double
2 EL Zitronenlikör
Salz

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Heißluft etwa 150 °C

2 Süßkartoffel-Chips:

Süßkartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Scheiben nebeneinander auf das Backblech legen (die Scheiben dürfen sich nicht berühren) und dünn mit Öl bestreichen. Im Backofen knusprig backen, die Scheiben dabei **nach der Hälfte der Backzeit** wenden.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Minuten



3 Dip:

Limetten heiß waschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer schälen. Zesten fein schneiden, etwas für die Garnitur beiseitelegen. Limetten auspressen. Crème double mit der Limettenschale und dem Zitronenlikör verrühren, dann etwa 3 EL Limettensaft unterrühren und mit etwas Salz abschmecken.

- 4** Limetten-Dip in ein kleines Glas füllen, mit der beiseitegelegten Limettenschale bestreuen und mit den Süßkartoffel-Chips anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Dip kann auch ohne Zitronenlikör zubereitet werden.

