

Dauer: //\littel
Kategorie: Beilagen Hauptspeisen Jausenrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

## Zutaten

Erdäpfel- Süßkartoffelblattln	
CA. 3 STUECK	Erdäfpel/ Süßkartoffel, pro Person
	Butter
	Salz oder BBQ-Gewürz
Dip	
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

## Zubereitung

## Erdäpfel-Süßkartoffelblattln

- 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.

## Dip

1. Alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken.

Kartoffel- und Süßkartoffelchips mit Dip