

# Erdäpfel- und Süßkartoffelblattln mit Dip

## 1/2 Erdäpfel- Süßkartoffelblattln

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

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

### 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.

# Erdäpfel- und Süßkartoffelblattln mit Dip

## 2/2 Dip

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig



### 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

### Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken.