



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

GEMÜSE-POMMES MIT AVOCADO-DIP



Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Gemüse-Pommes:
2 rohe Rote Rüben Knollen
2 große Karotten
1 große Süßkartoffel
2 große Petersilienwurzeln
5 EL Olivenöl
Kräutersalz
Pfeffer
gemahlener Koriander
Chilipulver
ca. 6 EL gemahlene Haselnüsse

Für den Avocado-Dip:
1 gewürfelte reife Avocado
1 fein gewürfelte Schalotte
2 EL fein geh. Korianderblättchen
1/2 - 1 gehackte rote Chilischote
1/2 - 1 gehackte grüne milde Chilischote
4 EL Sonnenblumenöl
4 EL Sauerrahm
1 Bio-Limette
1 gehäufter TL Rohrzucker
einige Spritzer Tabasco
Salz

ZUBEREITUNG

Gemüse komplett schälen, anschließend in Stifte in der Größe von Pommes Frites schneiden. Gemüestifte auf ein beschichtetes Backblech legen. Mit Öl, Salz, Pfeffer, gemahlenem Koriander und Chilipulver würzen und mit den gemahlenden Haselnüssen bestreuen. Backofen auf 180 Grad CircoTherm-Heißluft vorheizen. Die Pommes auf Einschubhöhe 3 für ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Eventuell noch etwas nachsalzen.

Für den Dip alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixstab pürieren bis eine feine, gleichmäßige Masse entsteht. Je nach Geschmack und Belieben mit Tabasco und Salz abschmecken.

Den Dip zusammen mit den Gemüse-Pommes servieren.