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.

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.