

Süsskartoffelwedges mit Preiselbeer-Minze-Dip

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	exotisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Süsskartoffeln im Herbst sind pure Seelenwärmer. Der erfrischend süss-saure Dip mit seiner rot-weissen Farbe ergibt eine willkommene Ergänzung dazu.



Mise en place

600 g Süsskartoffeln
3 EL Olivenöl
gemahlener Koriander
Chilipulver
schwarzer Pfeffer
Salz

150 g frische Preiselbeeren
120 g Zucker
Saft von 1 Limette
1 TL Milerb-Minze
1 halbe Birne

1 Becher Crème fraîche oder griechisches, fettes Yoghurt

Zubereitung

Den Ofen auf 210°C vorheizen.
Die Süsskartoffeln waschen und allfällige Reste von Erde oder andere Verschmutzungen mit einer Bürste entfernen.
Dann die Knollen mit der Schale längs in 8 Schnitze teilen, auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen, mit dem Olivenöl beträufeln und die Gewürze darauf verteilen. Ca. 25 - 35 Minuten im Ofen backen, zwischendurch kontrollieren, dass sie nicht zu dunkel werden, sonst die Hitze etwas zurückstellen.

Preiselbeeren mit dem Zucker und dem Limettensaft pürieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Milerb-Minze unterrühren.

Kurz vor dem Servieren die Birne schälen, zuerst in dünne Stäbchen, dann in Würfelchen schneiden.

Die Crème fraîche in eine Schüssel geben, die Preiselbeersauce darüber giessen und mit den Birnenwürfelchen bestreuen. Mit den heissen Wedges als Dip servieren.