



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Knusprige Kartoffelchips mit Guacamole

Zutaten für 4 Personen:	Guacamole:
Kartoffelchips:	2 reife Avocados
4 große Kartoffeln	Saft von 1 Zitrone
Fett für das Blech	1 frische rote Chilischote
2 EL Olivenöl	150 g saure Sahne
2 TL Salz	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
2 TL Paprikapulver	

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.

Ein Backblech einölen und die Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen und im Ofen etwa 45 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Die Chili Schoten putzen, entkernen und klein schneiden. Mit Avocado Fleisch und saurer Sahne im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffelchips mit der Guacamole anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer