

Süßkartoffel-Pommes mit Kräutersoße

Zubereitungszeit: 10 min

Garzeit ca.: 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht



Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Süßkartoffeln
- Meersalz
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Joghurt
- 2–3 EL fein gehackte Kräuter, (Kerbel, Petersilie, Thymian)
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in lange, etwa fingerdicke Stifte schneiden. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, abgießen, abschrecken und trocken tupfen. Das Öl in der Fritteuse oder in einem großen Topf erhitzen (wenn man einen Holzstiel hineinhält, sollten Blasen daran aufsteigen). Die Kartoffeln darin portionsweise ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für den Dip die Crème fraîche mit dem Joghurt, den Kräutern, der gepressten Knoblauchzehe und dem Zitronensaft cremig rühren. Die Pommes frites nach Belieben in Papiertütchen gefüllt servieren und dazu den Kräuterdip reichen.