**Süßkartoffel-Chips**

**mit Guacamole**



**Zutaten für 4 Personen:**

400 g Süßkartoffeln

Öl zum Frittieren

2 Hass Avocados

Saft von ½ Limette

2 Knoblauchzehen

1 kleine Chilischote

Salz

**1.** Süßkartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf oder einer Friteuse auf 175 °C erhitzen. Süßkartoffeln darin portionsweise frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.   
**2.** Für die Guacamole Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Limettensaft zufügen und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse zu dem Mus drücken. Chilischote längs aufschneiden und die Kerne auskratzten. Chili fein hacken und zur Avocadomasse geben. Alles gut vermengen. Mit Salz abschmecken.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 522 kcal / 2190 kJ

Eiweiß: 3,9 g

Fett: 45,3 g

Kohlenhydrate: 25,3 g