



# Süßkartoffel Chips

## Zutaten:

- 1 – 2 kg Süßkartoffel
- Etwas Öl zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer
- Eine Prise Chili
- Sauce:
- 125 g Sauerrahm
- 3 EL Naturjoghurt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Kräuter

- Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden – am besten mit dem Sparschäler oder einer Schneidemaschine.
- Das Backrohr auf 220°C erhitzen.
- Die Süßkartoffel-Chips auf ein Blech legen, mit Öl beträufeln, dieses mit einem Pinsel gut verteilen und anschließend würzen.
- Je nach Backrohr kann die Zeit variieren: Etwa 15 Min. auf einer Seite backen, dann versuchen zu wenden und nochmals 15 Min. backen.

## Süßkartoffel

- + Reichtum an Beta-Carotin
- + Komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe
- + Vielseitige Nährstoffkombination

- Für die Sauce Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft und Gewürze verrühren und alles zusammen servieren.

*Besuchen Sie uns!*



**Bauernhof Radl**  
Großhart 2, 8272 Hartl

## FRISCHEBOX

Mo.-So.: 0 - 24 Uhr

## HOFLADEN

Mo.-Fr.: 8 - 11 Uhr & 13 - 17 Uhr  
Sa.: 8 - 11 Uhr  
Sonn. & Feiertag geschlossen



[www.bauernhof-radl.at](http://www.bauernhof-radl.at)