# Süßkartoffel-Chips mit mojo verde
# boniatos fritos con mojo verde

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

Für die Chips
4 Süßkartoffeln
2 Eiweiß
3 EL Cayennepfeffer
1 Prise Piment
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
5 EL Öl für das Backblech
Für die mojo verde
2 Knolle(n) Knoblauch
2 Paprika grün
1 Bund Petersilie glatt
1 Bund Koriander
1 EL Kreuzkümmel gemahlen
250 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 EL Essig

## Vorbereitung

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Ein Backblech mit etwas Öl einfetten. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Das Eiweiß mit 2 EI Chilipulver und 1 Prise Piment gut verquirlen. Die Süßkartoffelscheiben dazugeben und in der Masse wenden, sodass sie rundherum gut bedeckt sind. Die Chips auf dem Backblech verteilen und 30 bis 35 Minuten knusprig backen.

## Zubereitung

Während die Süßkartoffeln im Ofen garen, die mojo verde vorbereiten:
Für die Mojo verde den Knoblauch schälen und hacken. Paprika putzen, entkernen, waschen und grob würfeln. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.
Alles zusammen mit dem Kreuzkümmel in einen Mixer geben und pürieren. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
Die Chips mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Chilipulver würzen. Mit der Mojo verde servieren.

© 2024 coquina.de