Süßkartoffel-Chips mit mojo verde
boniatos fritos con mojo verde

Boniatos fritos con mojo verde ist ein köstliches Gericht aus frittierten Süßkartoffeln (Boniatos) und einer grünen kanarischen Sauce namens Mojo verde. Dieses Gericht kombiniert die Süße der Süßkartoffeln mit der frischen, würzigen Note der Sauce und ist besonders beliebt als Tapas oder Beilage. Die frittierten Süßkartoffeln auf einem Teller anrichten und die Mojo verde darüber oder daneben servieren.
Dieses Gericht ist besonders wegen seiner Einfachheit und dem intensiven Geschmack beliebt¹².

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 El 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.

© 2026 coquina.de

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.

© 2026 coquina.de