

## Süßkartoffel-Wedges mit Dip

Vegetarische Beilage: Diese Süßkartoffel-Wedges mit Dip dürfen auf keinem Buffet fehlen. Das Rezept lässt sich im Handumdrehen zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



### Zutaten

2 Stk.	Süßkartoffeln
4 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Chili</a>
1 Prise	Koriander

### Für den Dip

200 g	Sauerrahm
	Zitronengras (nach Belieben)
60 g	<a href="#">Ingwer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	Limetten (den Saft und die Schale)

## Zubereitung

1. Eingangs für die Süßkartoffel-Wedges mit Dip, Süßkartoffeln reinigen und gleichmäßig hälften, dann erst in Spalten schneiden. Für die Marinade einen Gefrierbeutel mit Chili, Pfeffer und Salz sowie gemahlene Koriander befüllen und Öl hinzufügen.
2. Die Erdäpfelspalten in die Beutel geben und die Marinade einziehen lassen. Backofen auf 200 Grad Celsius einstellen.
3. Wedges auf Backpapier auslegen und für 25 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit Dip zubereiten. Ingwer gleichmäßig schälen. Mit der Küchenreibe fein reiben. Zitronengras unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen und fein hacken.
4. In einer Schüssel Sauerrahm mit Zitronengras und Ingwer vermengen. Mit Salz abschmecken. Den Saft der Limetten auspressen und auffangen, um diesen anschließend zum Dip zu geben.
5. Die Süßkartoffel-Wedges mit Dip zu einem Buffet oder als Fingerfood reichen.

## Tipp

Den Dip mit etwas Chili eine würzig scharfe Note verleihen, die Süßkartoffel-Wedges mit Dip auch im Bereich der Marinade mit einigen Gewürzen aufpeppen.