

## Süßkartoffel-Pommes aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 2 Portionen

- 500 g Süßkartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 2 EL Speisestärke

### Für den Blitz-Dip:

- 3 EL Naturjoghurt
- 2 EL Schmand
- ½ TL Salz
- 1 TL Petersilie (gehackt)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	10 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Süßkartoffeln und schneide sie in Sticks. Lege die Süßkartoffelpommes für mindestens 10 Minuten in eine Schüssel mit Wasser. Spüle sie dann in einem Sieb ab und trockne sie gut ab
2. Mische die Süßkartoffel-Pommes mit dem Olivenöl und der Speisestärke.
3. Backe die Süßkartoffel-Pommes 15-20 Minuten bei 190°C auf der *Airfry*-Stufe. Schüttel sie zwischendurch.

*Im Airfryer von Pampered Chef gibst du die Süßkartoffelpommes in den Drehkorb und "frittierst" sie mit der Rotate-Funktion.*

4. Verrühre alle Zutaten für den Blitz-Dip.
5. Mische die Süßkartoffel-Pommes nach dem Backen mit Salz und serviere sie mit dem Blitz-Dip oder einer einfachen [Guacamole](#).

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

