

Knusprige Avocado Pommes mit Dip

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Pommes

2 Avocados
Salz, Pfeffer
30 g Mehl
130 g Panko-Mehl
1 Ei
2 Esslöffel Pflanzenöl

Für den Dip

100 g Schmand
1 Teelöffel Sriracha Sauce

- 2 -

Für die Pommes Avocado halbieren, entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

- 3 -

Ei verquirlen. Avocadoscheiben nacheinander in Ei und Panko-Mehl wenden. Panko mit den Fingern leicht andrücken und panierte Avocadoscheiben auf dem Backblech auslegen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

- 4 -

Für den Dip Schmand und Sriracha verrühren. Pommes aus dem Ofen holen, mit einer Prise Salz bestreuen und mit Dip servieren.

Du denkst, Avocado schmeckt nur kalt? Falsch gedacht! Mit Grillstreifen vom Rost oder wie hier, als krosse Pommes mit Panko-Kruste schmeckt die grüne Superfrucht auch warm ziemlich genial. Mit dem passenden Dip dazu sind die für den nächsten Serien- oder Filmabend mindestens genauso perfekt zum Snacken wie Tortilla Chips, Guacamole und Co.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Öl einfetten.