

Süßkartoffel Tater Tots mit cremigem Ketchup-Joghurt-Dip

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Tater Tots

1 Süßkartoffel
1 Ei
30 g Mehl
1 Prise(n) Salz
1/4 Teelöffel Paprika
1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
2 l Frittieröl

Für den Ketchup-Dip

60 g griechischer Joghurt
60 g Ketchup

Wow, sind die lecker! Die Tater Tots kommen aus Amerika und sind ein Zwischending aus Kroketten und Rösti. Du musst nur deine Süßkartoffel raspeln, zu Bällchen formen und frittieren. Dazu zauberst du dir einen cremigen Dip aus Ketchup und griechischem Joghurt - fertig ist dein super Snack!

- 1 -

Für die Tater Tots Süßkartoffel schälen und in Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abseihen, reiben und mit Ei

vermengen.

- 2 -

Mehl, Salz, Paprika- und Knoblauchpulver vermischen. Mit der Süßkartoffel-Ei-Mischung vermengen und zu kleinen Bällchen formen.

- 3 -

Frittieröl in einem Topf auf 190 °C Grad erhitzen. Bällchen nacheinander ca. 3 Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Für den Ketchup-Dip griechischen Joghurt mit Ketchup vermischen und zu den Tater Tots servieren.