



# Süßkartoffelpommes mit Passionsfruchtdip



Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🍲 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Süßkartoffelpommes, tiefgefroren	1 kg
Passionsfrucht	2 St.
saure Sahne	200 g
Mayonnaise	100 g
Salz	
Cayennepfeffer	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20–25 Min. backen.
2. Währenddessen Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch herauskratzen. In einer Schüssel mit saurer Sahne und Mayonnaise verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Süßkartoffeln mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit Passionsfruchtdip servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	44 g