

# Süßkartoffel-Chips mit Joghurt-Blaubeer-Dip

## Zutaten für ca. 4 Gläser à 300 ml Inhalt:

### Blaubeer-Vanille-Chili-Marmelade

600 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

500 g Gelierzucker 2:1

1 Vanilleschote

1-2 kleine rote Chilischoten

### Süßkartoffel-Chips mit Joghurt-Blaubeer-Dip

400 g Süßkartoffeln

Öl zum Frittieren

### Für den Dip

30 g kalifornische Walnüsse

200 g fettarmer Joghurt

4 EL Blaubeer-Vanille-Chili-Marmelade

1 Prise Salz



## Zubereitung:

1. Tiefgefrorene Blaubeeren mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zu den Blaubeeren aus den Schoten kratzen. Vanilleschoten ebenfalls zufügen. Chilischoten abspülen, längs aufschneiden und zufügen. Nach Packungsanweisung Marmelade kochen und in Gläser füllen (Chili und Vanilleschoten entfernen!).
2. Süßkartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl auf 175°C erhitzen. Süßkartoffeln darin portionsweise frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Walnüsse sehr fein hacken. Joghurt mit Marmelade und Walnüssen verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Den Dip zu den Süßkartoffel-Chips reichen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten für die Marmelade + ca. 30 Minuten für die Süßkartoffel-Chips mit Dip

## Nährwertangaben Blaubeer-Vanille-Chili-Marmelade pro Glas:

Energie: 569 kcal / 2385 kJ

Eiweiß: 0,9 g

Fett: 0,9 g

Kohlenhydrate: 136

## Nährwertangaben für die Süßkartoffel-Chips pro Portion:

Energie: 321 kcal / 1347 kJ

Eiweiß: 5,5 g

Fett: 14,7 g

Kohlenhydrate: 42 g

Wild Blueberry Association of North America  
 Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
 D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
 fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
 Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
 Abdruck honorarfrei  
 Zwei Belegexemplare erbeten

