

Süßkartoffel-Snack mit Avocado

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Soße:**

1 Schalotte
etwas Olivenöl
200 ml Gemüsefond
300 ml Orangensaft
100 g Mandelmus, weiß
1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA (150 g)
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Cayennepfeffer

Zutaten:

2 reife Avocados
600 g Süßkartoffeln
etwas Olivenöl
etwas Salz

1 Soße:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin etwa 2 Min. dünsten. Mit Gemüsefond und Orangensaft ablöschen. Mandelmus hinzufügen und verrühren. Die Soße bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist, dabei zwischendurch umrühren. Creme VEGA einrühren, mit den Gewürzen abschmecken und erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Avocados längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Süßkartoffeln schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine. Eine Seite mit etwas Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Mit dieser Seite am Rand des Grills auf den Rost legen und etwa 6 Min. grillen. Dann die obere Seite der Scheiben mit Öl bepinseln, salzen, wenden und in etwa 6 Min. fertig grillen.

3 Anrichten:

Süßkartoffelscheiben jeweils mit etwas Soße bestreichen. Avocadowürfel darauf verteilen. Nach Belieben mit Kresse garnieren und übrige Soße dazu servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Soße schmeckt auch zu gegrilltem Gemüse oder Folienkartoffeln.