



Süßkartoffelpommes mit Henri Willig Käse und Henri Willig Käsedip Trüffel



Zutaten

- 1 Liter Frittieröl
- 25 gramm frischer Schnittlauch
- 200 gramm Babyleaf Salat
- 50 gramm Alfalfa
- 400 gramm Süßkartoffeln
- 1 Henri Willig Käsedip Trüffel

Zubereitungsmethode Süßkartoffelpommes mit Käse und Henri Willig Käsedip Trüffel

Süßkartoffelpommes mit Käse von Henri Willig und Henri Willig Käsedip Trüffel, eine perfekte Kombination von Geschmack und Textur. Dieses Rezept ist ideal für ein Mittagsgeschicht und verbindet die klassischen Süßkartoffelpommes mit dem einzigartigen Geschmack des Henri Willig-Käsedips Trüffel. Egal, ob Sie schon Erfahrung in der Küche haben oder gerade erst mit der Zubereitung von Süßkartoffelpommes beginnen, diese Schritt-für-Schritt-Anleitung wird Ihnen helfen, ein schmackhaftes Gericht zuzubereiten, das sowohl einfach als auch beeindruckend ist. Beginnen wir mit der Zubereitung dieses köstlichen Gerichts aus Süßkartoffelpommes!

Vorbereitung

- 1: Das Frittieröl auf 400 Grad Celsius erhitzen.
- 2: Den Schnittlauch in 5 cm lange Stücke schneiden.
- 3: Den Salat waschen und mit der Alfalfa und dem Schnittlauch mischen.
- 4: Die Süßkartoffeln mit Schale in lange, etwa 1,5 cm dicke Pommes frites schneiden. Die Pommes frites gut waschen, um die Stärke zu entfernen, und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 5: Die Pommes frites im Frittieröl etwa 3 Minuten vorfrittieren.
- 6: Die Chips aus dem Öl nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Dann bei 190 Grad Celsius goldbraun frittieren.
- 7: Die Chips in eine Schüssel geben. Den Henri Willig Käsedip mit Trüffel unter die Salatmischung mischen.
- 8: Die Salatmischung auf die Pommes frites geben und das Gericht sofort servieren.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Süßkartoffelpommes zu machen?

Wir hoffen, dass Ihnen die Zubereitung dieses einzigartigen Süßkartoffel-Pommes-Rezepts gefallen hat. Vergessen Sie nicht, auch unsere anderen Rezepte für mehr Inspiration zu entdecken. Alle Zutaten, einschließlich unseres köstlichen Henri Willig Cheese Dip Truffle, finden Sie in unserem Webshop. Guten Appetit!