Süßkartoffel-Chips mit Rote Bete-Walnuss-Dip

Zubereitungszeit:
1 Stunde + 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	441 kcal	Fett:	16,4 g
Eiweiß:	7,8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	67,1 g	ungesättige Fettsäuren:	13,3 g

Zubereitung:

1. Als ersten Schritt Walnüsse für den Dip 1,5 Stunden in Wasser einweichen, danach abgießen und beiseite stellen. Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3). Währenddessen die Süßkartoffeln schälen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nach Belieben salzen und für zehn Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen, Chips umdrehen und erneut für weitere zehn Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und mit den Walnüssen und allen weiteren Dip-Zutaten in den Mixbehälter eines Mixers geben. Gut durchpürieren bis eine glatte Masse entsteht.

3. Dip mit Walnüssen garnieren. Süßkartoffel-Chips mit Dip servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Süßkartoffelchips:

1 kg	Süßkartoffeln
	Salz nach Belieben

Für den Rote Bete-Walnuss-Dip:

50 g	kalifornische Walnüsse
2	mittelgroße vorgegarte Rote Bete-Knollen
1	Knoblauchzehe
20 ml	Zitronensaft
20 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Walnüsse zum Garnieren