



Gesamt: 50min  
Zubereitung: 50min



4 Portion/en



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

## Zutaten

### Schafskäse-Avocado-Dip

200 g Schafskäse, in groben  
Stücken  
1 Stück Avocado (Fruchtfleisch  
davon)  
1 Stück Bio-Zitrone, Saft und  
Abrieb davon  
0,5 Bund Koriander  
150 g Rama cremefine,  
Schmand  
Salz, nach Geschmack  
Pfeffer, nach Geschmack  
Paprika, nach Geschmack

### Süßkartoffel-Pommes

1000 g Süßkartoffeln, geschält  
3 EL Rapsöl  
1 TL Salz  
0,5 TL Pfeffer, weiß  
0,5 TL Paprika, geräuchert

## Zubereitung

### Schafskäse-Avocado-Dip

- alle Zutaten (bis auf Rama cremefine) in den  **"Mixtopf geschlossen"**  
einwiegen, Deckel und Messbecher aufsetzen
- 8 Sekunden / Stufe 5
- mit dem Spatel nach unten schieben, Rama cremefine zugeben, Deckel und  
Messbecher aufsetzen
- 10 Sekunden / Stufe 3
- ggf. noch einmal abschmecken
- in Portionsschüsseln geben und bis zum Servieren kühl stellen

### Süßkartoffel-Pommes

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- geschälte Süßkartoffeln in pommesähnliche Streifen schneiden
- in einer Schüssel das Öl mit den Gewürzen mischen
- die geschnittenen Süßkartoffeln zugeben und gut vermischen
- Backblech mit Backpapier belegen und die gewürzten Süßkartoffel-Pommes  
darauf verteilen
- im Backofen 25 - 30 Minuten backen



#### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [bastelschnecke](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>