

Chochete vom 11.09.2023



**Menu: Glurchiges**

Vorspeise: Süsskartoffel-Chips

Hauptgang: Süsskartoffelrösti-Hamburger mit  
Avokado Sauce

Dessert: Vieille-Prune Zwetschgen mit  
Vanille-Parfait

# Süßkartoffel-Chips



## Zutaten

Süßkartoffel

Olivenöl

Salz

Pfeffer

## Zubereitung:

ca. 30 Minuten

Backen:

ca. 20 Minuten

Gesamt:

50 Minuten

Backofen auf 160 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Süßkartoffel in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.



## Süßkartoffel-Rösti

Die Rösti aus Süßkartoffeln mit Raclettekäse wird herrlich knusprig. Das ist schon eine harte Konkurrenz zum Klassiker Kartoffelrösti.

### Menge

4 kg Süßkartoffeln an der Röstiraffel gerieben

3 Stk rote Zwiebel fein geschnitten

350 g Raclettekäse gerieben

0.5 Bund Peterli, gehackt

8 Stk Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

Zubereiten = 50 Min.

Süßkartoffeln, Zwiebel, Käse, Peterli, Eier in einer grossen Schüssel vermengen und würzen. 30 Röschtitäschli machen. Backpapier und Tätschli mit Bratbutter bestreichen und im Ofen auf 180° Umluft ca. 30-40 Minuten backen

Dessert:

## Vieille-Prune-Zwetschgen mit Vanille-Parfait



### Menge

2.5 kg Zwetschgen

3 Vanilleschote

9 dl Rotwein

250 g Zucker braun

3 Sternanis

3 Zimtstange

16 Esslöffel Vieille Prune

1 lt Rahm

1.5 Teelöffel Zimt