



gebackene Süßkartoffel mit Romanesco

ZUTATEN

- 1kg Süßkartoffel
- 1 El Olivenöl
- 1 Tl Salz
- 1 Romanesco
- 200gr Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Chilli
- 50gr Postelei ,Ruccola oder Sprossen
- 50gr Pinienkerne

REZEPT

- Süßkartoffel mit einer Gabel einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, und für ca. 45min bei 220 Grad in den Backofen
- Romanesco in Röschen teilen und in Salzwasser ca. 5-8 min kochen
- Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, etwas auseinander drücken, etwas Fruchtfleisch herausnehmen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, kurz in Öl anbraten
- Fruchtfleisch, Käse , Knoblauch und Zwiebeln mischen, abschmecken und die Kartoffeln damit füllen
- Romanesco darauf streuen
- nochmals ca. 10min backen
- vor dem Servieren mit Nüssen und Postelei dekorieren