

REZEPT

ÜBERBACKENE SÜSSKARTOFFEL

ZUTATEN

1 große Süßkartoffel / oder zwei kleine
100 g Käse
Thymian, Rosmarin und Petersilie (frisch oder TK)

ZUBEREITUNG

Schäle die Süßkartoffel/n und schneide sie in ca. 1 cm breite Scheiben.
Die Süßkartoffelscheiben auf ein Backblech legen und bei 200 Grad im Backofen (Umluft) 20 Minuten backen.
Den Käse fein reiben und über die Süßkartoffelscheiben geben und 12 bis 15 Minuten weiterbacken.
Die fertigen Süßkartoffeln mit Thymian, Rosmarin und Petersilie bestreuen.

PORTIONEN: Backblech voll

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 