

Rezept

Gebackene Süßkartoffeln mit Schafskäse

Ein Rezept von Gebackene Süßkartoffeln mit Schafskäse, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Süßkartoffeln	2 große rote Zwiebeln
1 große Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
1 TL Kreuzkümmelsamen	Salz
Pfeffer	3-4 EL Olivenöl
200 g Schafskäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Süßkartoffeln schälen, waschen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
2. Die vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Kreuzkümmel in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und das Olivenöl darübergießen. Gut durchmischen, sodass alles gleichmäßig mit Öl überzogen ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Süßkartoffelmischung darauf verteilen. Im Ofen (oben) ca. 25 Min. garen, dabei ein- bis zweimal mit einem Löffel wenden. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden oder in Stückchen brechen und über die Kartoffeln streuen, servieren. Besonders fein schmecken sie auf einem Rucola- oder Feldsalatbett. Wer möchte, richtet sie darauf an.