

Rezept

Süßkartoffel Hawaii mit Schinken und Mozzarella

Ein Rezept von Süßkartoffel Hawaii mit Schinken und Mozzarella, am 20.04.2024

Zutaten

2 Süßkartoffeln (à ca. 300 g)	2 Frühlingszwiebeln
125 g Mozzarella	100 g gekochter Schinken
100 g frisches Ananasfruchtfleisch	1 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln waschen und dabei abbürsten. Die Süßkartoffeln mit einer Gabel mehrmals rundum anstechen, auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sie weich sind.
2. Inzwischen für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen. Schinken, Mozzarella und Ananas ebenfalls klein würfeln. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
3. Die Süßkartoffeln in der Mitte längs halbieren und das Innere mit einem Löffel vorsichtig so herausheben, dass ein kleiner Rand bleibt. Das Kartoffelinnere zur Füllung geben und untermischen. Die Kartoffelschalen zum Füllen beiseitestellen.
4. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlten Kartoffelschalen geben. Die gefüllten Süßkartoffeln auf das Backblech setzen und im Backofen (Mitte) bei 190° ca. 20 Min. backen.