

Rezept

Süßkartoffel-Feta-Taler

Ein Rezept von Süßkartoffel-Feta-Taler, am 05.06.2026

Zutaten

4 Süßkartoffeln (à 300 g)	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 TL edelsüßes Paprikapulver	25 g Panko (asiat. Semmelbrösel)
200 g Feta (z. B. Schafskäse)	½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 21 g F, 15 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Süßkartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen, quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech verteilen. 2 ½ EL Öl mit Salz, Pfeffer und Paprika verrühren, die Hälfte davon auf die Scheiben streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.
2. Inzwischen das übrige Öl (1 ½ EL) erhitzen. Das Panko dazugeben und unter Rühren goldbraun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Feta klein zerbröckeln, die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken.
3. Die Süßkartoffeln umdrehen, mit dem restlichen Würzöl bestreichen und weitere ca. 10 Min. backen. Den Feta auf den Scheiben verteilen und ca. 5 Min. backen, bis er geschmolzen ist. Die Süßkartoffeltaler aus dem Ofen nehmen, mit Pankobröseln und Petersilie bestreuen und sofort servieren.