

Rezept

# Süßkartoffel-Hasselback mit Salbei

Ein Rezept von Süßkartoffel-Hasselback mit Salbei, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Süßkartoffeln (möglichst gleich groß)	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>10 Blätter</b> Salbei
<b>einige Blätter</b> Salbei für die Deko	Salz
<b>1 TL</b> Ahornsirup	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 13 g F, 2 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen und bürsten. Entlang jeder Längsseite ein Holzstäbchen legen und die Süßkartoffeln mit einem scharfen Messer fächerförmig einschneiden (nicht ganz durchschneiden, die Holzstäbchen verhindern das). Eine ofenfeste Form mit Backpapier auslegen, Süßkartoffeln hineinlegen.
2. Den Knoblauch schälen, fein hacken oder pressen und mit dem Olivenöl mischen. Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. 1 TL Salz, Ahornsirup und den Salbei unter das Knoblauchöl rühren. Das Würzöl über den Fächerkartoffeln verteilen und mit einem Pinsel zwischen die Scheiben tupfen. Rest beiseitestellen.
3. Im heißen Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen und immer wieder mit der übrigen Ölmischung bepinseln. Mit frischem Salbei servieren.