

Rezept

# Süßkartoffeln mit Lamm

Ein Rezept von Süßkartoffeln mit Lamm, am 24.06.2026

## Zutaten

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>2</b> Süßkartoffeln (à ca. 320 g)    | <b>2 EL</b> Olivenöl                 |
| <b>160 g</b> Lammfilet                  | <b>1</b> rote Zwiebel (ca. 80 g)     |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                  | <b>1 TL</b> getrockneter Rosmarin    |
| Salz                                    | Pfeffer                              |
| <b>70 g</b> Crème fraîche               | <b>40 g</b> fein geriebener Bergkäse |
| <b>1</b> Eigelb                         | <b>1 TL</b> mildes Currypulver       |
| <b>1 Zweig</b> Rosmarin (nach Belieben) |                                      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal, 35 g F, 31 g EW, 83 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und längs in Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden (Bio-Ware muss nicht geschält werden!). Scheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL Öl bestreichen.
2. Fleisch abtupfen und in Stücke (0,5-1 cm breit) schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und 1 EL Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Crème fraîche, Bergkäse, Eigelb und Curry verrühren. Mit Salz würzen. Fleischmix auf den Süßkartoffeln verteilen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Das Backblech nach ca. 10 Min. Backzeit herausnehmen und die Käsecreme auf den Kartoffeln verteilen. Kartoffeln zu Ende backen. Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.