

Rezept

Süßkartoffel-Toast mit Ricotta und Waldbeerkonfitüre

Ein Rezept von Süßkartoffel-Toast mit Ricotta und Waldbeerkonfitüre, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine Süßkartoffel | 100 g Ricotta (ersatzweise Quark mit 20 % Fett) |
| 1 EL Waldbeerkonfitüre | 1 TL Zimtpulver |
| frische Beeren zum Belegen (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 15 g F, 12 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Die Süßkartoffel schälen und quer in ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nacheinander im Toaster ca. 8 Min. toasten (sie sollten gar, aber nicht verbrannt sein) und abkühlen lassen.

2. Toasts mit dem Ricotta bestreichen, mit der Konfitüre toppen, mit Zimt bestäuben und nach Belieben mit Beeren belegen.