mobilfood

Gebackene Süßkartoffeln mit Ziegencreme

Zutaten:

Rezept für 4 Personen

4 gr.	Süßkartoffeln
3 Eßl.	Olivenöl
2 Eßl.	Himbeeressig
	Salz, schw. Pfeffer
1 Eßl.	Honig

Für die Ziegencreme

200 g	Ziegenkäse
100 g	Hüttenkäse
	Salz, schwarzer Pfeffer
1 Eßl.	Olivenöl
1 Eßl.	Himbeeressig
Kl. Bund	Rosmarin

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
Aus den Zutaten eine Marinade herstellen und über die Süßkartoffeln geben. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und ca. 15 min. bei 170 Grad Umluft garen. Geht auch in der Pfanne, dann aber den Honig erst zum Schluss mit in die Pfanne geben.

Für die Ziegencreme einfach alle Zutaten vermischen bis eine leicht dickflüssige Creme entsteht. Über die Kartoffeln geben.

Ein Rezept von Andy Niewerth, www.mobilfood.net