

Süßkartoffelsache

Zutaten

- 1200 g Süßkartoffeln
- 1-2 Päckchen Schafskäse
- 100 g Pinien- oder Zedernkerne
- 400 g Kirschtomaten
- Kräuter nach Wahl (z.B. Rosmarin, Oregano, o.ä.)
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Kräftig mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Großzügig Olivenöl darüber geben und alles miteinander vermischen, bis die Gewürze und Kräuter an allen Süßkartoffeln kleben. Dann die Mischung in eine Auflaufform geben und bei 180 Grad im Backofen etwa 20 Minuten garen (bis die Süßkartoffeln anfangen, deutlich zu bräunen).

Während die Süßkartoffeln im Backofen sind, die Tomaten halbieren oder vierteln. Dann die Tomaten, den Schafskäse und die Kernchen auf den Süßkartoffeln verteilen und das Ganze wieder in den Backofen geben. Nach weiteren ca. 20 Minuten ist das Gericht verzehrfertig.

Die Menge der Süßkartoffeln reicht für etwa 4 Personen. Die restlichen Mengenangaben sind sehr vom persönlichen Geschmack abhängig. Die Zeitangaben sind nur grob geschätzt, da die Süßkartoffeln jedes Mal unterschiedlich schnell garen. Am besten ein oder zwei Mal ausprobieren, dann findet man schon ein gutes Maß für alles.