SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gefächerte Süßkartoffeln | Harissa | Feta | Grüne Soße

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

1.2 kg Süßkartoffel, geschält und in 2 mm Scheiben geschnitten

2.5 Esslöffel Harissapulver (ca.20 g)

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Bund Grüne Soße - Kräuter (alternativ: Mischung aus Petersilie, Dill, Schnittlauch)

1 Zitrone, Abrieb

60 ml Olivenöl

Etwas Salz

2 Scheibe(n) Feta

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2. Das Harissapulver in ca. 50 ml Wasser 10 Minuten quellen lassen. Dann salzen und 3 EL neutrales Öl dazugeben.

3. Die Süßkartoffelscheiben senkrecht in einer geölten, feuerfesten Form wie ein Fächer nebeneinander aufstellen. Wichtig ist, dass beim Einschichten etwas Luft zwischen den Scheiben bleibt, damit die Hitze gut zirkulieren kann und die Kartoffeln vollständig gar werden.

4. Mit der Harissa-Marinade großzügig bestreichen und für ca. 30-40 Minuten in den Ofen schieben. Zwischendurch kontrollieren - sie sollen nicht zu dunkel, sondern nur gar und etwas knusprig werden. Bevor man sie aus dem Ofen holt, am besten prüfen, ob die Süßkartoffeln wirklich weich sind. Falls nicht, die Ofentemperatur etwas reduzieren und die Kartoffeln noch ein paar Minuten nachgaren lassen.

5. Die Kräuter fein hacken und mit einem Mixer mit dem Olivenöl und dem Knoblauch zu einer dickflüssigen Paste mixen und salzen.

6. Den Feta grob bröseln und über die Kartoffeln geben. Mit der grünen Soße garnieren.