



Gebackene Süßkartoffeln mit Avocado-Paprika-Creme

★★★★★

Kartoffelbeilagen, Snacks

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 kg Süßkartoffel(n)
etwas Öl zum Bepinseln
6 Avocado(s), reif
300 g Schmand
300 g Doppelrahmfrischkäse
1 Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
3 EL Limettensaft
6 Paprikaschote(n), rot
6 EL Mandel(n), gehackt
1 Bund Petersilie
etwas Öl zum Braten
Salz, grobes
Pfeffer, geschrotet
Chiliflocken

NÄHRWERT

Calories: 961 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln gründlich waschen und nebeneinander auf ein Backblech legen. Öl mit grobem Salz und geschrotetem Pfeffer vermischen und die Süßkartoffeln rundherum damit bepinseln.

Im heißen Ofen bei etwa 200 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe ca. 50 - 60 Minuten garen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin bräunen.

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Dieses mit Schmand, Limettensaft, Frischkäse, Zwiebel und Knoblauch vermischen.

Paprikaschoten ganz fein würfeln, Petersilie fein hacken. 3/4 der Petersilie und der gewürfelten Paprika zur Creme geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Die gegarten Süßkartoffeln der Länge nach einschneiden und mit der Avocado-Paprika-Creme auf Tellern anrichten. Mit gehackten Mandeln, Chiliflocken, Petersilie und den verbliebenen Paprikawürfeln bestreuen und servieren.