

Süßkartoffeln mit rauchigen Miso-Pilzen

und limettigem Rucolasalat



40-50min



4 Portionen

Unsere prächtigen Süßkartoffeln staffieren wir heute mit köstlichen Austernpilzen aus. Sie werden in der Pfanne gebraten und mit einer rauchigen Misosauce überzogen, bevor sie auf der süßlichen Knolle landen und im Ofen mit mildem Gouda überbacken werden. Ein frischer, limettiger Rucolasalat mit Lauchzwiebeln bringt zusätzlich ein bisschen Sonnenschein auf deinen herbstlich gestimmten Teller. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Austernpilze
- 50g Misopaste³
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 100g junger Gouda, gerieben¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Honig
- 2TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 549kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 48.9g, Eiweiß 16.5g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die **Süßkartoffelhälften** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 4EL Olivenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen 30-35Min. backen.



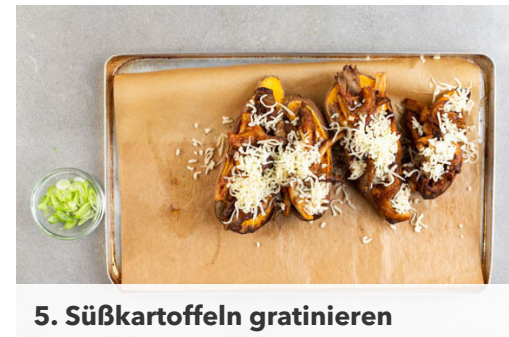
4. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 7-9Min. weich und glänzend anbraten, dann die **Sauce** zugießen und unterheben, bis die **Pilze** gleichmäßig überzogen sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



2. Zutaten vorbereiten

1 Limette halbieren und auspressen, die **übrige Limette** in 4 Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** ggf. säubern, dann die größeren Stücke mit den Händen auseinanderzupfen.



5. Süßkartoffeln gratinieren

Die **Süßkartoffelhälften** mit **je 2-3EL der Pilze** belegen und den **Käse** darüber verteilen. Im Ofen weitere 4-7Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



3. Sauce anrühren

Den **Knoblauch**, die **Misopaste**, **2TL Limettensaft**, das **Paprikapulver**, 2TL Honig und 2EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren.



6. Salat anmachen

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, dann **2/3 der Lauchzwiebelringe** mit 1EL Olivenöl, **2TL Limettensaft**, 2TL Honig und 2TL Senf verrühren. Den **Rucola** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Süßkartoffeln** mit den **übrigen Lauchzwiebelringen** garnieren und mit dem **Rucolasalat**, den **Limettenspalten** und ggf. **übrigen Pilzen** servieren.