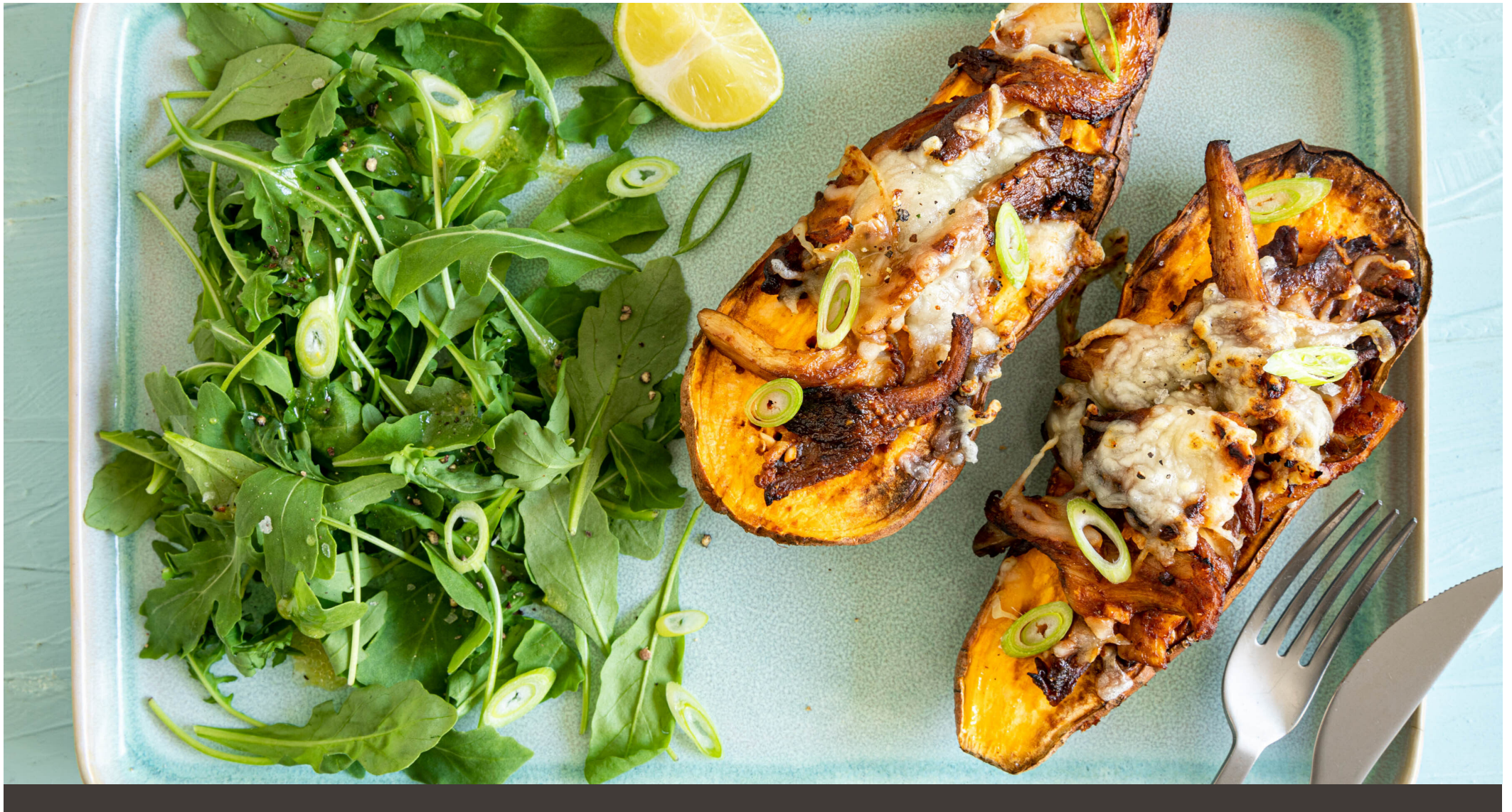




Süßkartoffeln mit rauchigen Miso-Pilzen

und limettigem Rucolasalat



40-50min



3-4 Personen

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!

- 4 Süßkartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Austernpilze
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Lauchzwiebeln
- 100g Rucola

- 4TL Honig
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

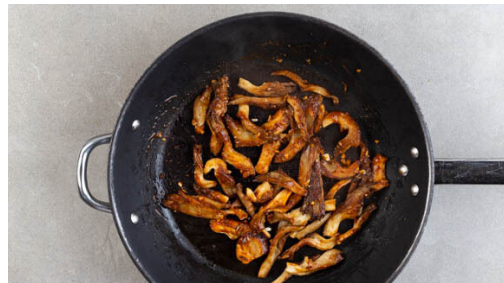
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



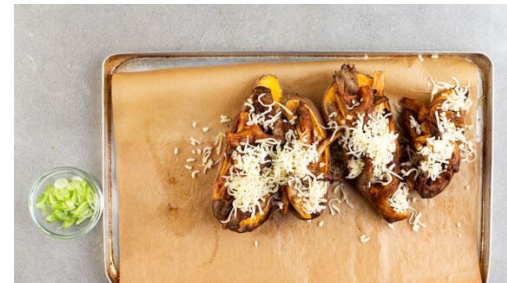
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die **Süßkartoffelhälften** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 4EL Olivenöl bestreichen sowie mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten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



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.



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



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.



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



Währenddessen die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. $\frac{2}{3}$ **der Lauchzwiebelringe** mit 1 EL Olivenöl, **2 TL Limettensaft**, 2 TL Honig und 2 TL Senf verrühren, dann den **Rucola** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Süßkartoffeln** mit den **übrigen Lauchzwiebelringen** garnieren und mit dem **Rucolasalat** und ggf. **übrigen Pilzen** servieren.