



Ofen-Süßkartoffel mit Bio-Hack

Low Carb mit leckerer Chimichurri



30-40min



3-4 Personen

Chimichurri ist der Stolz Argentinien. Die aromatische Sauce mit Petersilie, Oregano, Knoblauch und Chili passt perfekt zur gebackenen Süßkartoffel und dem würzigen Bio-Hackfleisch. Falls Sauce übrig bleibt, kannst du sie auch hervorragend in einem Salat oder auf einem gerösteten Sandwich verwenden.

- 4 Süßkartoffeln
- 250g Kirschtomaten
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Petersilie
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne oder Pfanne
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 805kcal, Fett 55.6g,
Kohlenhydrate 43.3g, Eiweiß 28.9g



4. Chimichurri zubereiten

2. Gemüse vorbereiten

5. Hackfleisch braten

3. Gemüse braten

6. Anrichten und servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(6a9b39b98eb945faa14c645ec99e4eaa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(182077db5bac9ff62bf376fe37ffa951_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6ed6a340e0627314752774197e63f07e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**