



Ofen-Süßkartoffel mit Veggie-Chorizo und Käse

dazu fruchtige Tomatensalsa



40-50min



2 Personen

Für unsere heutige Fiesta lassen wir feine Süßkartoffeln sanft im Ofen garen, während die würzige vegane Chorizo von Heura zusammen mit süßlicher Paprika und einer kräftigen Gewürzmischung in der Pfanne brutzelt. Die herrliche Mischung macht es sich anschließend in den Süßkartoffeln gemütlich und wird schließlich noch mit reichlich Käse überbacken. Dazu gibt es eine erfrischende Tomatensalsa. Guten Hunger!

- 2 Süßkartoffeln
- 5 vegane Chorizos ²
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 75g geriebener Cheddar ¹

- 2EL Butter ¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Energie 799kcal, Fett 48.5g,
Kohlenhydrate 51.2g, Eiweiß 32.5g



1. Süßkartoffeln backen



4. Salsa zubereiten

2. Zutaten schneiden

A photograph showing four baked sweet potatoes arranged horizontally on a light-colored, slightly worn baking tray. Each potato is cut lengthwise, revealing a soft, orange-colored interior. A dollop of white cream is placed on the top surface of each potato. The background is a plain, light-colored surface.

5. Süßkartoffeln füllen

3. Füllung braten

A close-up photograph of four baked potato halves arranged in a row on a metal baking sheet. Each potato half is filled with a mixture of melted yellow cheese, ground beef, and diced red tomatoes. The potatoes are golden brown and appear to be freshly baked. The baking sheet has some oil or butter residue on it.

6. Süßkartoffeln überbacken

Die **Süßkartoffeln** mit der **Chorizomischung** füllen und mit dem **Käse** bestreuen. Im Ofen weitere 3-4Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Süßkartoffeln** mit der **Tomatensalsa** anrichten und servieren.