



Süßkartoffeln „Loaded Fries“-Style

mit Brokkoli und Kimchi-Salsa



ca. 30min



2 Personen

Es steht mal wieder ein gemütlicher Abend mit leckerem Essen an, Take-away soll es aber nicht sein? Dann lehn dich entspannt zurück, denn wir haben etwas für dich: Leuchtende Süßkartoffeln und knackiger Brokkoli werden mit einem leckeren veganen Reibe-Topping von Willicroft knusprig im Ofen überbacken; feine Sesamcreme und säuerlich-scharfe Kimchi-Salsa sorgen für einen Frischekick. Und das Beste: Es fällt kaum Abwasch an!

- 1 große Süßkartoffel
- 1 großer Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. Kimchi
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- 1½EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 12.9g



1. Süßkartoffel schneiden

4. Salsa vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Das **Kimchi** fein schneiden.



2. Gemüse rösten



5. Kimchi-Salsa herstellen

Die **Lauchzwiebeln** und das **Kimchi** mit 1EL hellem Essig verrühren und mit Salz und ggf. mehr Essig abschmecken.



3. Sesamcreme anrühren

6. Gemüse überbacken

Das **Reibe-Topping** über die **Süßkartoffeln** und den **Brokkoli** streuen und 5-8Min. im Ofen backen, bis es geschmolzen ist. Die **Kimchi-Salsa** löffelweise auf dem **Gemüse** verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit der **Sesamcreme** beträufelt servieren.