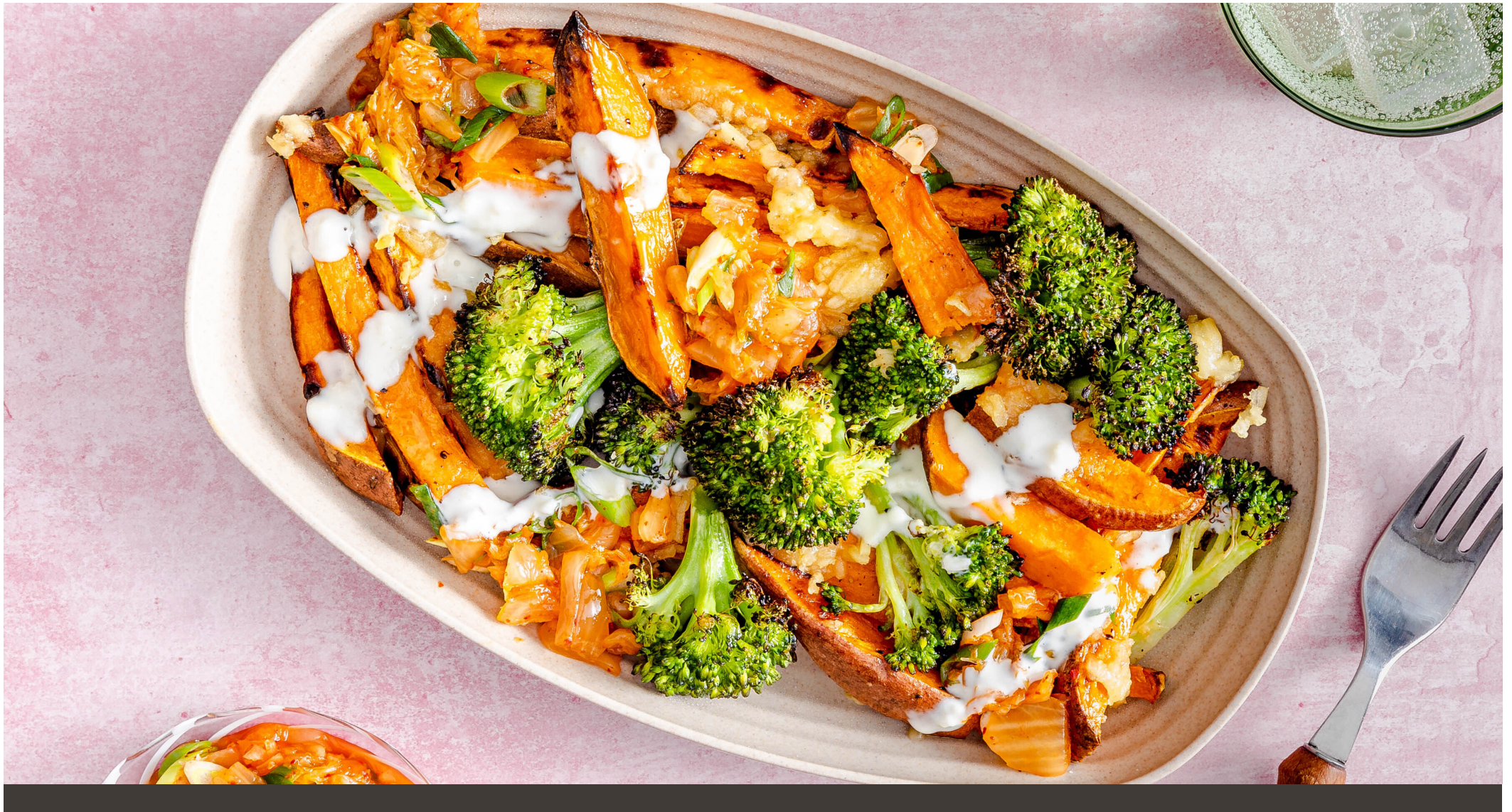




Süßkartoffeln „Loaded Fries“-Style

mit Brokkoli und Kimchi-Salsa



30-40min



3-4 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!

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ¹
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Kimchi
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- 3EL 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

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 2cm breite, pommeeartige Stifte schneiden und in eine große Auflaufform geben.



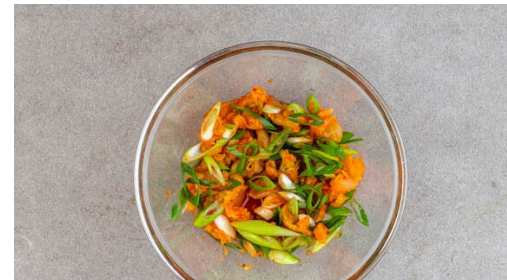
4. Salsa vorbereiten

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



2. Gemüse rösten

Den **Brokkoli** jeweils in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Den **Brokkoli** und die **Süßkartoffeln** mit 5EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen und ca. 20Min. im Ofen rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Kimchi-Salsa herstellen

Die **Lauchzwiebeln** und das **Kimchi** mit 2EL hellem Essig verrühren und mit Salz und ggf. mehr Essig abschmecken.



3. Sesamcreme anrühren

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** mit 3EL veganer Mayonnaise und dem **Sesamöl** verrühren. Ggf. teelöffelweise Wasser zugeben, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Mit Salz abschmecken.



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.