

MARLEY SPOON



Ofen-Süßkartoffeln mit Fetasauce

dazu eine leckere Paprika-Pilz-Pfanne



40-50min



2 Portionen

Die klassische Ofenkartoffel bekommt heute ein hübsches neues Kleid. Wir servieren gebackene Süßkartoffel und statt des üblichen Kräuterquarks eine cremige Fetasauce. Dazu haben sich Pilze und Paprika mit Knoblauch und Kräutermischung fein gemacht. Eine schmackhafte Liaison. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 250g Champignons
- 50g Feta²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 2½EL Butter²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

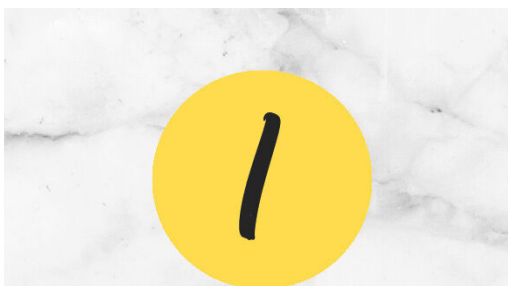
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

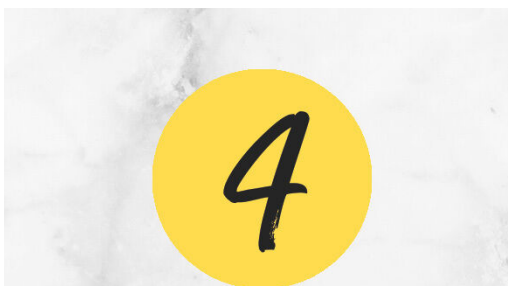
Nährwertangaben pro Portion

Energie 588kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 42.7g, Eiweiß 12.4g



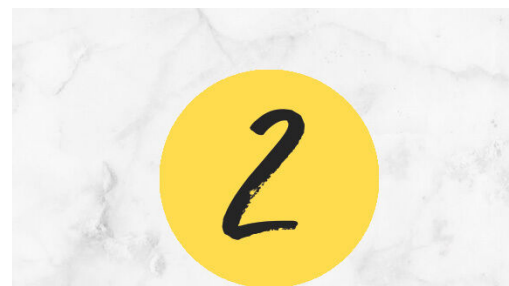
1. Süßkartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 1EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren, mit den Schnittseiten in die Butter tunken und großzügig mit Salz würzen. Die Pfanne samt Butter aufbewahren.



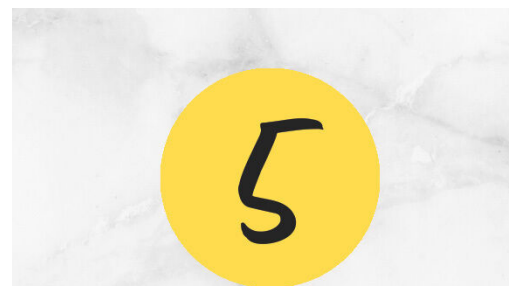
4. Gemüse braten

½EL zusätzliche Butter in die Pfanne geben und mittelhoch bis stark erhitzen. Die **Paprika**, die **Pilze** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und 10-14Min. braten, bis das **Gemüse** gar ist.



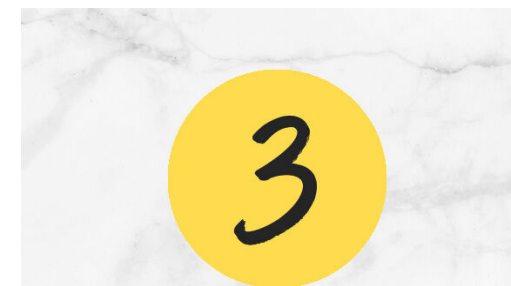
2. Süßkartoffeln backen

Die **Süßkartoffeln** mit den Schnittseiten nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 30-35Min. backen, bis sie leicht knusprig und gar sind.



5. FetasaUCE zubereiten

Den **Feta** in ein hohes Gefäß zerkrümeln. 3EL Mayonnaise und 1EL Wasser zugeben und alles zu einer feincremigen **Sauce** pürieren.



3. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



6. Verfeinern und servieren

Den **Knoblauch** mit der **Gewürzmischung** und 1 weiteren EL Butter unter das **Gemüse** rühren und bei niedriger Hitze ca. 1Min. erwärmen. Die **Gemüsepfanne** mit reichlich Pfeffer abschmecken. Das **Gemüse** auf den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **FetasaUCE** beträufelt servieren.