



Prahl gefüllte Süßkartoffel mit Bacon

dazu gebratener Mais und frische Tomaten



30-40min



2 Personen

Abends machen wir es uns gerne leicht, denn niemand hat Lust, nach einem langen Tag ewig am Herd zu stehen. Da eignen sich gefüllte Süßkartoffeln bestens, denn die müssen einfach nur im Ofen vor sich hin garen, während wir schon mal die Toppings vorbereiten. Das sind heute knuspriger Bacon, gebratener Mais und eingelegte Tomaten. Ach ja, und mit Käse überbacken wird natürlich auch - wie sollte es anders sein? Guten Appetit!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Tomate
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Knoblauchzehe

- 4TL Butter ²
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sieb

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

Energie 870kcal, Fett 57.0g,
Kohlenhydrate 57.3g, Eiweiß 26.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und rundum mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit 1EL Pflanzenöl einreiben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen. Die **Süßkartoffeln** im Ofen 20–23Min. oder bis sie gar sind backen.



Den **Bacon** in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 3-5Min. knusprig braten. Den **Bacon** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in mundgerechte Stücke brechen. Das **Baconfett** in der Pfanne belassen.



Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. 1 Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein würfeln. Den **Mais**, die **Zwiebeln** und den Knoblauch mit 1 Prise Salz und **½ TL Paprikapulver** (siehe Schritt 6) in die Baconpfanne geben und bei mittlerer Hitze 5–6 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tomate** halbieren und in kleine Würfel schneiden, dann mit 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. 2EL Mayonnaise mit 1TL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Das Innere der **Süßkartoffeln** mit einer Gabel auflockern, dabei je 1TL Butter in die Hälften geben. Die **Süßkartoffeln** mit dem **Käse** bestreuen und weitere 2-3Min. backen, bis er geschmolzen ist. Die **überbackenen Süßkartoffeln** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Maismix** und dem **Bacon** füllen, mit den **Tomaten** garnieren und mit der Mayonnaise beträufelt servieren.



Wenn dir geräuchertes Paprikapulver gut schmeckt, verwende ruhig mehr als ½TL. Erhöhe die Menge aber nur langsam und probiere zwischendurch, damit du das Gericht nicht überlädst.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**