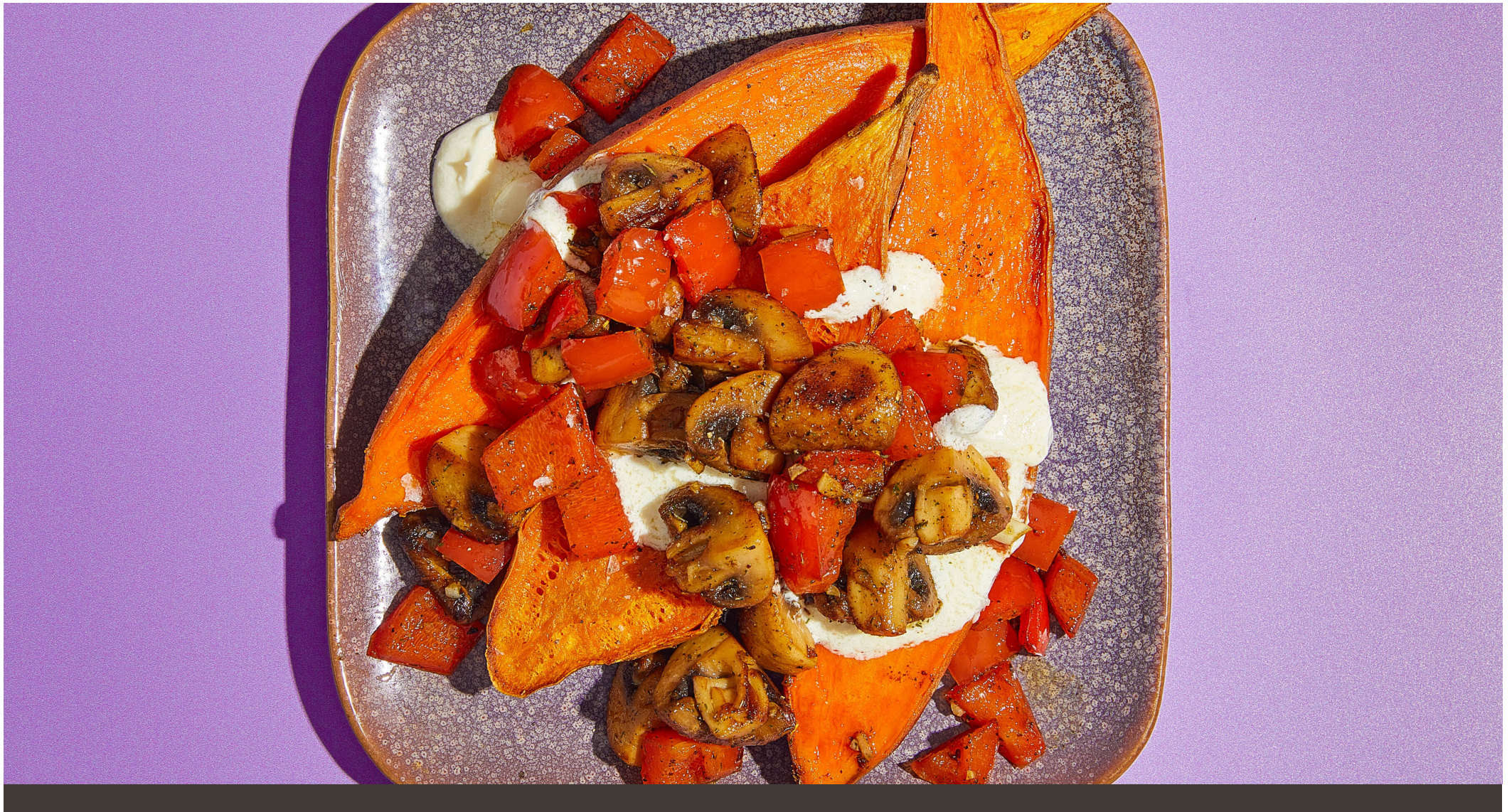




RS-KF Ofen-Süßkartoffeln mit Fetasauce

und einer Füllung aus Pilzen und Paprika



40-50min



4 Portionen

Die klassische Ofenkartoffel bekommt heute ein hübsches neues Kleid, denn wir servieren zarte, leuchtende Süßkartoffeln an ihrer statt. Der übliche Kräuterquark weicht einer cremig-salzigen Fetasauce und auch reichlich Gemüse mogelt sich mit auf den Teller. Mit unserer Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung gebraten schmecken Paprika und Pilze auch einfach zu gut und eignen sich wunderbar als Garnitur für unsere Süßkartoffeln. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 500g Champignons
- 200g Feta²
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise¹
- 4EL Butter²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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 669kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 17.1g



1. Süßkartoffeln backen

Den Ofen 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. Die **Süßkartoffeln** mit den Schnittseiten nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und in 30-35Min. gar backen.



2. Gemüse schneiden

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



3. Gemüse braten

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



4. Fetasauce zubereiten

Den **Feta** in ein hohes Gefäß zerkrümeln. 6EL Mayonnaise und 2EL Wasser zugeben und alles zu einer feincremigen **Sauce** pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit der **Gewürzmischung** und weiteren 2EL Butter unter das **Gemüse** rühren und ca. 1Min. erwärmen. Die **Gemüsepfanne** mit reichlich Pfeffer abschmecken. Die **Paprika** und die **Pilze** auf den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **Fetasauc**e beträufelt servieren.



6. Feine Sauce

Wer möchte, kann die Fetasauc