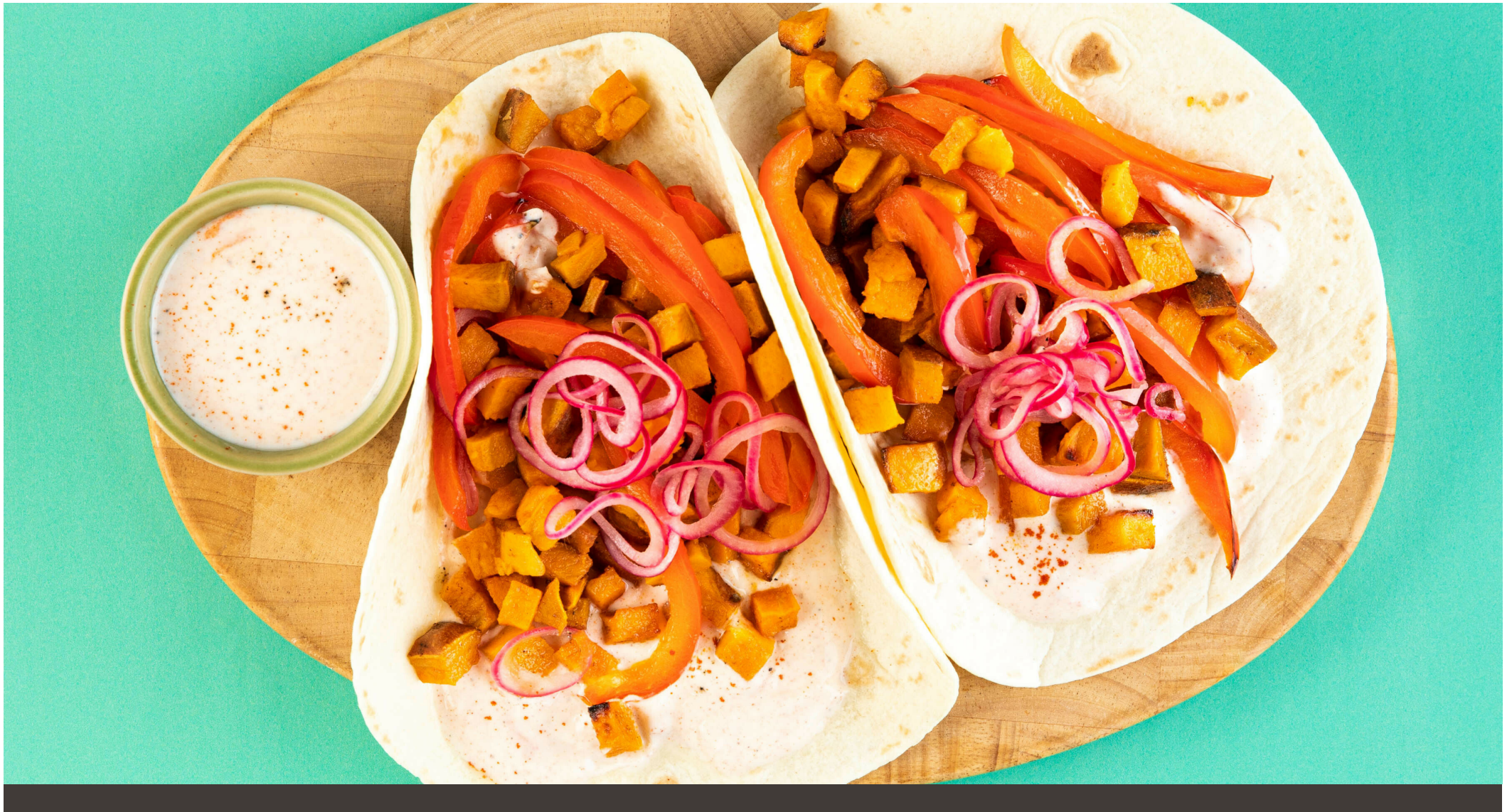




Tortillas mit pikanten Süßkartoffeln

dazu eingelegte Zwiebeln und Joghurdip



20-30min



4 Portionen

Ach ja, die Süßkartoffel ... wir lieben sie einfach! Die vielseitige Knolle stammt ursprünglich aus Südamerika, wo sie schon vor rund 8000 Jahren angebaut wurde, und fand im 16. Jahrhundert via Spanien ihren Weg in den Rest der Welt. Heute präsentieren wir das weit gereiste Gemüse mit roter Paprika, eingelegten Zwiebeln und schön knoblauchigem Joghurdip.

Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Tortillas¹
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- Alufolie

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 577kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 14.4g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und **1TL Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die **Süßkartoffelwürfel** im Ofen 12-20Min. backen, bis sie gar und knusprig sind, zwischendurch einmal wenden.



4. Tortillas erwärmen

Die Bleche mit den fertigen **Süßkartoffeln**, der **Paprika** und dem **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen. **8 Tortillas** übereinanderlegen, in Alufolie einschlagen und ca. 4Min. auf einem Backrost im Ofen aufwärmen. **Tipp:** Wer möchte, kann die **Tortillas** auch in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 30Sek. erwärmen.



2. Gemüse mitbacken

Die **Paprika** vierteln, entkernen, in 0,5-1cm dünne Streifen schneiden und mit 1EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Paprikastreifen** und den **Knoblauch samt Schale** nach ca. 5Min. Backzeit auf ein weiteres mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen mitbacken, bis die **Süßkartoffeln** gar sind.



5. Joghurt mischen

Den **Knoblauch** schälen (Vorsicht, heiß!) und mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und **1TL Paprikapulver** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack mehr **Paprikapulver** zugeben. Die **Süßkartoffeln** und die **Paprika** auf den **Tortillas** verteilen, mit den eingelegten **Zwiebeln** und dem **Joghurt** garniert servieren.



3. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebeln** schälen und in sehr feine Ringe schneiden. 4EL hellen Essig und 8EL Wasser mit ½TL Salz und ½TL Zucker verrühren und die **Zwiebeln** in der Mischung ziehen lassen.



6. Auszeit in der Wärme

Ofengemüse ist super. Mit Süßkartoffel und Paprika machen wir den Anfang – der nicht gleichzeitig das Ende sein muss. Auch anderem Gemüse steht die Ofenkur ausgezeichnet! Was auch immer sich findet: Nach Geschmack würzen und immer schön die Garzeit beachten. Und sollte die Sorte thematisch nicht zum heutigen Gericht passen, dann schmeckt sie bestimmt am nächsten Tag mit einem Stück frischem Brot.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**