



Gebackene Süßkartoffel mit Käsekruste

auf pikantem Rotkohl-Apfel-Salat



30-40min



4 Portionen

Gebackene Süßkartoffeln sind ja so schon eine cremig-warme Offenbarung, aber wenn sie dann noch mit zartschmelzendem Käse überbacken werden, werden sie zu einem fast schon sternewürdigen Gericht. Um die kräftigen, reichhaltigen Noten auszubalancieren, servieren wir zu den Ofenknollen einen fruchtig-frischen Rotkohl-Apfel-Salat mit pikanten Chipotle-Chiliflocken. Ein Potpourri aus spannenden Aromen – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 4 Süßkartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 grüne Äpfel
- 1 Rotkohl
- 200g junger Gouda, gerieben ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 491kcal, Fett 23.3g,
Kohlenhydrate 50.0g, Eiweiß 16.8g



1. Süßkartoffeln backen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **½ der Chiliflocken** (oder alle nach Geschmack) in 4EL heißem Wasser einweichen. Die **Süßkartoffeln** halbieren, rundum mit einer Gabel ein paarmal einstechen und mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im Ofen ca. 20Min. backen, bis sie gerade gar sind. **Tipp:** Es kann ggf. auch etwas länger dauern.



4. Süßkartoffeln belegen

Die gegarten **Süßkartoffeln** umdrehen und die Schnittflächen mit dem **Käse** bestreuen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Süßkartoffeln** zurück in den Ofen geben und ca. 5Min. weiterbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist. Die **Süßkartoffeln** mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen, auf dem **Rotkohl-Äpfel-Salat** anrichten und servieren.



3. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Honig und ½TL Salz zu einem Dressing verrühren. **⅔ des Rotkohls** (oder mehr nach Wunsch) in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing verkneten, bis er weicher wird, dann die **Chiliflocken samt Wasser**, die **Äpfel** und die **Lauchzwiebeln** unterheben.



6. Softer Typ

Es hat einen Grund, warum wir den Rotkohl kräftig mit dem Dressing verkneten: Rotkohl kann – wie viele Kohlsorten – im rohen Zustand ein bisschen steif sein. Das Kneten hilft, den Kohl weicher und leichter essbar zu machen, weil so die enthaltenen Säfte freigesetzt werden. Nutze dafür am besten Küchenhandschuhe, damit sich deine Hände nicht verfärben.