



## Süßkartoffel mit Tofu-Mais-Füllung

mit gerösteten Zwiebeln und Guacamole



20-30min



4 Portionen

Gebackene Süßkartoffeln werden mit einer knusprig-würzigen Tofu-Mais-Füllung im Ofen überbacken und mit gerösteten Zwiebelringen, leckerer Guacamole und frischem Koriander serviert. Vegane Küche der Extraklasse und ein Fest der Farben noch dazu!

## Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Pck. Bio-Tofu <sup>4</sup>
- 1 Dose Mais
- 3 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,3</sup>
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. Guacamole

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 19.7g



### 1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** der Länge nach halbieren und die Hautseite mit einer Gabel ca. 1cm tief einstechen. Die **Süßkartoffeln** mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15-20Min. im Ofen backen, bis die **Süßkartoffeln** schon leicht weich, aber nicht ganz durch sind.



### 4. Süßkartoffeln füllen

Die **Süßkartoffeln** auf dem Backblech vorsichtig wenden und mit der **Tofu-Mais-Masse** füllen. Anschließend weitere 8-12Min. backen. Die Pfanne abwischen, da sie nochmal verwendet wird.



### 2. Füllung vorbereiten

Den **Tofu** mit den Fingern zerbröseln. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen.



### 3. Füllung zubereiten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. knusprig anbraten. Mit **BBQ-Sauce nach Geschmack**, 2TL Essig und 2TL Zucker würzen. Mit **1-2TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und den **Mais** untermengen.



### 5. Zwiebeln rösten

Die **Zwiebeln** schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Die **Zwiebelringe** mit den Fingern vorsichtig voneinander trennen und in der Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. 2EL Mehl zugeben und mitbraten, bis die **Zwiebeln** eine goldgelbe Farbe annehmen. Auf einem zweiten Backblech verteilen und 4-6Min. im Ofen mitrösten.



### 6. Garnieren und servieren

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Limette** in Spalten schneiden. Die **Guacamole** mit den **Röstzwiebeln** auf den **Süßkartoffeln** anrichten. Mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.