



Süßkartoffel mit Tofu-Mais-Füllung

mit gerösteten Zwiebeln und Guacamole

 20-30min  2 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

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Bio-Tofu ³
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- 2EL Tomatenketchup
- ½TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 768kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 26.3g



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.



5. Zwiebeln rösten

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



3. Füllung zubereiten

Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. knusprig anbraten. Nebenher 2EL Ketchup mit ½EL Essig, ½TL Senf und der **½ des Paprikapulvers** zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Mais** mit der **Würzsauce**, 1TL Zucker, **1TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack in die Pfanne geben und unterrühren.



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.