MARLEY SPOON



Süßkartoffeln mexikanische Art mit Kaki-Salsa

und geröstetem Mais, serviert auf Guacamole

ca. 45min 3 Portionen

Kumpir ist ein traditionelles Gericht, das ursprünglich aus der Türkei stammt. Es handelt sich dabei um große gebackene Kartoffeln mit verschiedenen leckeren Füllungen. Wir haben uns heute eine mexikanisch inspirierte Variante überlegt: Die knusprig gebackenen Süßkartoffeln werden mit goldbraun gebratenem Mais und einer fruchtig-frischen Kaki-Salsa serviert. Angerichtet wird auf einem Bett aus cremiger Guacamole. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 3 Süßkartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Zwiebel
- 2 Kakis
- 3 kleine Dosen Mais
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 10g Koriander
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 655kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 9.0g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel einige Male einstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und mit der Schnittseite nach unten im Ofen ca. 25Min. backen.



2. Salsa zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Limettenschale** und den **-saft** mit 1 Prise Salz verrühren. Die **Zwiebel** und die **Kakis** schälen, halbieren und fein würfeln, dann mit dem **Einlegesud** vermengen und beiseitestellen.



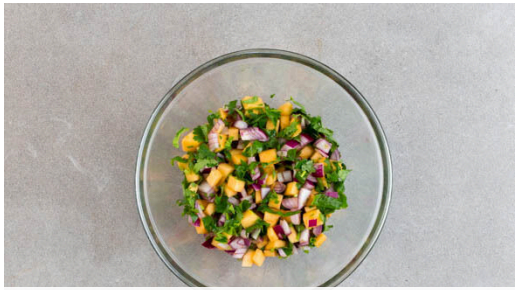
3. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Die **Maiskörner** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 4–7Min. scharf anbraten, bis sie Röstspuren aufweisen.



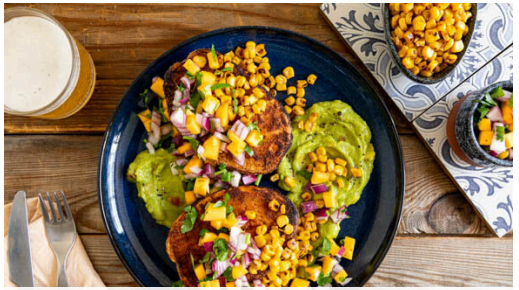
4. Süßkartoffeln würzen

Nach ca. 25Min. Backzeit das Backblech aus dem Ofen nehmen, die **Süßkartoffeln** wenden und das **Kartoffelinnere** mit einer Gabel auflockern. Die **Gewürzmischung** mit 3EL Olivenöl verrühren und darüberträufeln. Die **Süßkartoffeln** zurück in den Ofen geben und ca. 20Min. weiterbacken, bis sie appetitlich gebräunt und gar sind.



5. Salsa verfeinern

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und unter die **Salsa** mengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Guacamole** auf Teller verteilen und die **Süßkartoffeln** darauf anrichten. Mit dem **Mais** und der **Kaki-Salsa** garniert servieren.