MARLEY SPOON



# Süßkartoffeln mit Miso-Pilzen

und limettigem Rucolasalat

40-50min 2 Portionen

Unsere prächtigen Süßkartoffeln staffieren wir heute mit köstlichen Austernpilzen aus. Sie werden in der Pfanne gebraten und mit einer rauchigen Misosauce überzogen, bevor sie auf der süßlichen Knolle landen und im Ofen mit mildem Gouda überbacken werden. Ein frischer, limettiger Rucolasalat mit Lauchzwiebeln bringt zusätzlich ein bisschen Sonnenschein auf deinen herbstlich gestimmten Teller. Lass es dir schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Austernpilze
- 25g Misopaste [3]
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 100g junger Gouda, gerieben [1]
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- 1TL Senf [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

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

**Allergene**
Enthält: **Milch** (1), **Senf** (2), **Sojabohnen** (3).

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

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 654kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 22.2g



### 1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** längs halbieren und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die **Süßkartoffelhälften** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 2EL Olivenöl bestreichen sowie mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen 30–35Min. backen.



### 2. Zutaten vorbereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in 2 Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** ggf. säubern, dann die größeren Stücke mit den Händen auseinanderzupfen.



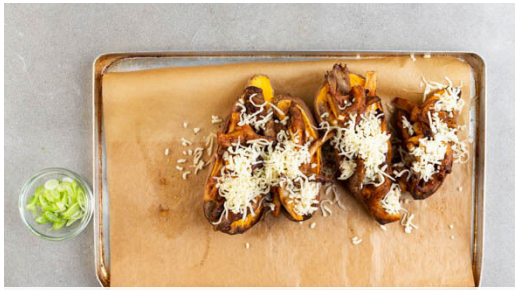
### 3. Sauce anrühren

Den **Knoblauch**, die **Misopaste**, **1TL Limettensaft**, die **½ des Paprikapulvers**, 1TL Honig und 1EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren.



### 4. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 7–9Min. weich und glänzend anbraten, dann die **Sauce** zugießen und unterheben, bis die **Pilze** gleichmäßig überzogen sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



### 5. Süßkartoffeln gratinieren

Die **Süßkartoffelhälften** mit **je 2-3EL der Pilze** belegen und die **½ des Käses** darüber verteilen. Im Ofen weitere 4–7Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



### 6. Salat anmachen

Währenddessen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. ⅔ **der Lauchzwiebeln** mit 1TL Olivenöl, **1TL Limettensaft**, 1TL Honig und 1TL Senf verrühren, dann den **Rucola** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Süßkartoffeln** mit den **übrigen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Rucolasalat**, den **Limettenspalten** und ggf. **übrigen Pilzen** servieren.

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**