



## Ofen-Süßkartoffel mit Rinderhack

und leckerer Chimichurri



30-40min



2 Personen

Chimichurri ist der Stolz Argentiniens. Die aromatische Sauce mit Petersilie, Oregano, Knoblauch und Chili passt perfekt zur gebackenen Süßkartoffel und dem würzigen Hackfleisch. Falls Sauce übrig bleibt, kannst du sie auch hervorragend in einem Salat oder auf einem gerösteten Sandwich verwenden.

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 250g Kirschtomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne oder Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 29.2g



### 1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** halbieren und rundum mit 1-2EL Olivenöl einreiben. Die **Süßkartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit einer Gabel einige Male einstechen, mit 1 Prise Salz würzen und 20-30Min. im Ofen goldbraun backen. Für die letzten ca. 5Min. die **Kirschtomaten** dazugeben und mitbacken.



### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl, **1/2-1TL Paprikapulver oder mehr nach Geschmack** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 3. Gemüse braten

**2 Zwiebelringe** beiseitelegen, die **restlichen Zwiebeln** und die **Paprika** in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Dann wenden und weitere 3-5Min. braten, bis auf beiden Seiten des **Gemüses** Grillspuren zu erkennen sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** warm halten.



### 4. Chimichurri zubereiten

Die **Chilischote** längs halbieren und entkernen. Den **Knoblauch** schälen. **1/5 der Petersilienblätter** abzupfen, grob hacken und beiseitelegen. Die **restliche Petersilie** mit der **1/2 der Chili oder mehr nach Geschmack**, dem **Knoblauch**, den **2 Zwiebelringen**, **1TL Oregano**, 2-3EL Olivenöl und 1-2EL Essig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten. Mit der **1/2 der Gewürzmischung oder mehr nach Geschmack** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Süßkartoffeln** mit den Schnittflächen nach oben auf Teller geben, die Schnittflächen längs einschneiden und mit 2 Gabeln etwas auseinanderdrücken. Das **Hackfleisch**, das gebratene **Gemüse** und die gebackenen **Kirschtomaten** auf den **Süßkartoffeln** anrichten. Mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit der **Chimichurri** servieren.