



Süßkartoffel mit Tofu-Mais-Füllung

mit gerösteten Zwiebeln und Guacamole



20-30min



3-4 Personen

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 Packungen Tofuwürfel ⁶
- 1 Dose Mais
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Zwiebeln
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 585kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 14.0g



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.



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 1-2TL Essig, 1-2TL Zucker und der **BBQ-Sauce nach Geschmack** würzen. Mit Salz, Pfeffer und **1-2TL Kreuzkümmel** abschmecken und den **Mais** untermengen.



6. Garnieren und servieren

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.