

Im Ofen gebackene Süßkartoffeln



Einkaufsliste:

- 4 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebeln
- 150g Pilze
- 80 oder Schinkenwürfel/Bacon (oder beides)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 70g Butter
- 205g Magerquark
- 2 Eigelb
- 100g Feta oder Cheddar (gewürfelt)
- Salz & Pfeffer
- Etwas Rosmarin
- Etwas Thymian
- 1TL Paprikapulver
- 2 Eiweiß

Außerdem: Olivenöl für das Blech
Frühlingszwiebeln und Petersilie zur
Dekoration

So wird's gemacht:

Zunächst Kartoffeln 15 Minuten in kochendes Wasser geben, sie sollten noch leicht hart sein, ggf. länger kochen lassen. Derweil Zwiebel hacken und in der Butter anbraten, Schinken oder Pilze hinzufügen und mitbraten. Eigelb mit dem Quark und den Gewürzen in eine Schüsseln geben. Süßkartoffeln halbieren und aushöhlen (ggf- mit einem Messer die Mitte der Hälften herauschneiden und fein hacken), Süßkartoffelmasse fein schneiden und zu dem Quark geben. Gebraten Zwiebelmasse gemeinsam mit dem Käse der Wahl hinzugeben und gut vermengen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Olivenöl auf ein Blech geben und die Kartoffeln mit der Masse befüllen. Sollte etwas übrig bleiben, die restliche Masse in eine kleine Ofenform geben und so backen. Wer die Süßkartoffeln gleich ohne Schale anfertigen möchte, nimmt sich gleich die Ofenform und hackt die kompletten Kartoffeln in kleine Stücke.

Bei 200°C Umluft etwa 20-35 Minuten goldbraun backen. Mit Petersilie und Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.