

Doppelt gebackene Süßkartoffeln

Einkaufsliste:



4 Süßkartoffeln
70 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
3 EL gehackte Petersilie

Außerdem:
200 g Feta
100 g Champignons
1 rote Zwiebel
50 g geriebenen Mozzarella
50 g Parmesan
30 g Butter
1 TL Rosmarin

So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln gut waschen und die Haut etwas sauber schrubben. Olivenöl, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer und 1 EL gehackte Petersilie mischen und die Kartoffeln mit der Masse rundum einreiben. Genuss-Folie auf ein Blech legen und die Kartoffeln auf der Folie verteilen. Süßkartoffeln ca. 40-50 Minuten weich backen.

1. Version: Derweil Pilze und Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anbraten. Süßkartoffeln halbieren und vorsichtig aushöhlen, zum Rand etwas Platz lassen. Feta in Stücke schneiden. Die Süßkartoffel-Masse in eine Schüssel geben und mit den gesamten restlichen Zutaten sowie der Pilz-Zwiebel-Masse vermengen.
Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln geben und die Kartoffeln wieder in den Ofen schieben. Nochmals 30 Minuten backen.
2. Version: Kartoffeln halbieren und etwas abkühlen lassen. Nur mit dem gewürzten Olivenöl bepinseln und die Kartoffeln der Länge und Breite nach einschneiden, sodass kleine Rechtecke entstehen und leicht auseinander drücken. Kartoffeln für weitere 30 Minuten backen.