Ofen-Süßkartoffeln

Dieses einfache Ofen-Süßkartoffeln Rezept überzeugt mit knuspriger Schale, weichem Inneren und einem frischen Topping aus Sauerrahm und Crème fraîche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Süßkartoffeln
4 EL	Olivenöl
	Salz
100 g	Créme frâiche
100 g	Sauerrahm
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Ofen-Süßkartoffeln** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Die Süßkartoffeln gründlich waschen, abbürsten und trocken tupfen. Anschließend der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen der Süßkartoffeln mit Olivenöl bepinseln und mit Salz bestreuen. Lege die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech und bedecke die Süßkartoffeln mit Alufolie.

2. Die Süßkartoffeln nun je nach Größe für zirka 35–40 Minuten backen.

3. Während die Kartoffeln im Ofen sind, Sauerrahm und Crème fraîche verrühren. Zwiebel fein hacken, ebenso die frische Petersilie. Die Ofen-Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen, mit der Sauerrahm-Crème fraîche bestreichen und mit den gehackten roten Zwiebeln und Kräutern garnieren.

Tipp