Süßkartoffel überbacken

Die Süßkartoffel mit Schafskäse überbacken sind ein tolles Rezept. Egal ob als Beilage zu Fleisch oder als Hauptgericht zusammen mit Ofengemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Süßkartoffeln (mittelgroß)
2 EL	Öl
200 g	Schafskäse
	Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **überbackenen Süßkartoffeln** den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffel waschen, bürsten und abtrocknen.

2. Das Öl in eine hitzebeständige Form gießen die Süßkartoffeln einlegen und abgedeckt etwa 40 Minuten backen.

3. Aus dem Backrohr nehmen, mit dem Messer einen Keil herausschneiden. Den zerbröselten Feta Schafskäse darüber verteilen und bei 170 °C Umlauf nochmals in der Form zusammen mit den herausgeschnittenen Keilen zirka 20 Minuten überbacken. Nach Belieben mit Pfeffer würzen und mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp

Beim Überbacken einfach verschiedenes Gemüse wie zum Beispiel Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, etc. Kräuter und etwas Öl hinzugeben. So hast du als Beilage ein wunderbares Ofengemüse.