

Süßkartoffel-Eintopf mit Honig-Chorizo und Sour Cream

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

| | | |
|------------------------|------------------------------|-------------------|
| 1 Süßkartoffel á 250 g | 250 g mehlig. Kartoffeln | 200 g Blattspinat |
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 250 ml Gemüsefond |
| 1 EL Olivenöl | 2 EL edelsüßes Paprikapulver | Salz, Pfeffer |

Für die Chorizo:

| | | |
|---------------|----------------------|---------|
| 200 g Chorizo | 2 EL flüssiger Honig | 2 EL Öl |
|---------------|----------------------|---------|

Für die Sour Cream:

| | | |
|----------------|------------------------------|-----------------------|
| 250 g Schmand | 250 ml Milch | $\frac{1}{2}$ Limette |
| 1 Prise Zucker | 1 TL edelsüßes Paprikapulver | Salz, Pfeffer |

Für den Eintopf:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Süßkartoffel und Kartoffeln schneiden, waschen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Kartoffelsorten dazu geben und kurz anbraten. Mit Paprikapulver würzen. Mit Hühnerfond und 250 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. 15 Minuten zugedeckt kochen.

Spinat waschen und trockenschleudern. Zum Eintopf dazu geben und ca. 10 Minuten mitgaren lassen.

Für die Chorizo:

Haut von Chorizo abziehen und Wurst in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Wurst von beiden Seiten scharf anbraten. Einen Teil der Wurstscheiben für den Eintopf zur Seite legen. Anderen Teil mit Honig in der Pfanne kurz durch schwenken.

Für die Sour Cream:

Limette heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Limette halbieren und Saft auspressen. Schmand mit etwas Milch und Limettensaft glatt rühren. Mit Zucker, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Ernst am 03. September 2018