

Gebackene Süßkartoffeln

Für 2 Personen:

2 Süßkartoffel	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund krause Petersilie	250 g Sahnequark
1 Knoblauchzehe	1/2 Zitrone	1 Spur Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln in eine Auflaufform legen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen.

Währenddessen Petersilie fein hacken. Schnittlauch, Basilikum und Koriander fein schneiden. Alle Kräuter mit Sahnequark in einer Schüssel vermischen. Knoblauch und Zitronenschale darüberreiben und unterrühren.

Zitronenhälfte darüber ausdrücken und Olivenöl dazugießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Süßkartoffel aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuterquark anrichten.

Steffen Henssler am 16. Juni 2022