

Gefüllte Süßkartoffeln aus dem Ofen, Rote Bete, Joghurt

Für 4 Personen

4 Süßkartoffeln (à ca. 200 g)	3 EL Olivenöl	4 Rote Bete, vorgekocht
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 TL Currypulver	Salz	40 g Butter
4 EL Naturjoghurt	1 Beet Kresse	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen, mit 2 EL Olivenöl einreiben und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete in feine Würfel schneiden Knoblauch und Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und mit der Roten Bete in einer Auflaufform vermengen.

Die Chilischote waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Chili zur Roten Bete geben, mit Garam Masala und Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 10 Minuten mit in den Ofen geben.

Gegarte Süßkartoffeln der Länge nach aufschneiden und etwas öffnen.

Je eine Butterflocke und etwas Salz in die Kartoffeln geben und mit einer Gabel das Innere etwas auflockern. Dann mit der Roten Bete-Mischung füllen.

Einen Esslöffel Joghurt darauf geben und mit etwas Kresse garniert anrichten.

Zora Klipp am 27. Januar 2022