

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Creme, Honig

Für 4 Personen

4 Süßkartoffeln (à ca. 200 g)	2 EL Olivenöl	200 g Ziegenfrischkäse
150 g Doppelrahm-Frischkäse	Salz	4 EL Honig
4 Zweige Thymian	100 g Pekannüsse	40 g Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, trocken reiben und mit Olivenöl einreiben. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit den Ziegenfrischkäse, Frischkäse und 1 Prise Salz cremig rühren.

Den Honig in einem kleinen Topf etwas erwärmen.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abstreifen. Thymianblätter zum Honig geben.

Die Pekannüsse in den letzten 10 Minuten mit auf das Backblech zu den Süßkartoffeln geben und mitrösten.

Anschließend die gerösteten Pekannüsse grob hacken.

Gegarte Süßkartoffeln der Länge nach aufschneiden und etwas auseinander drücken.

Je eine Butterflocke und etwas Salz in die Kartoffeln geben und mit einer Gabel das Innere etwas auflockern. Dann mit Käsecreme füllen. Etwas Thymianhonig darüber träufeln, und die Nüsse darauf verteilen.

Zora Klipp am 27. Januar 2022