

Süßkartoffel-Ragout BBQ-Style

Für 4 Personen

500 g Süßkartoffeln	Salz	200 g Zucchini
100 g Frühstücksspeck	200 g Crème-fraîche	2 Msp Paprikapulver, geräuchert
2 EL weißer Balsamicoessig	Pfeffer	

Süßkartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit 250 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben, Deckel auflegen, aufkochen und etwa 8 Minuten garen.

Zucchini waschen, putzen, würfeln und zu den Süßkartoffeln geben.

Frühstücksspeck klein schneiden und mit der Crème fraîche und dem Paprikapulver zum Gemüse geben. Einmal aufkochen und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Balsamicoessig einrühren und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßkartoffelragout auf Tellern anrichten.

Christian Henze am 02. Oktober 2019