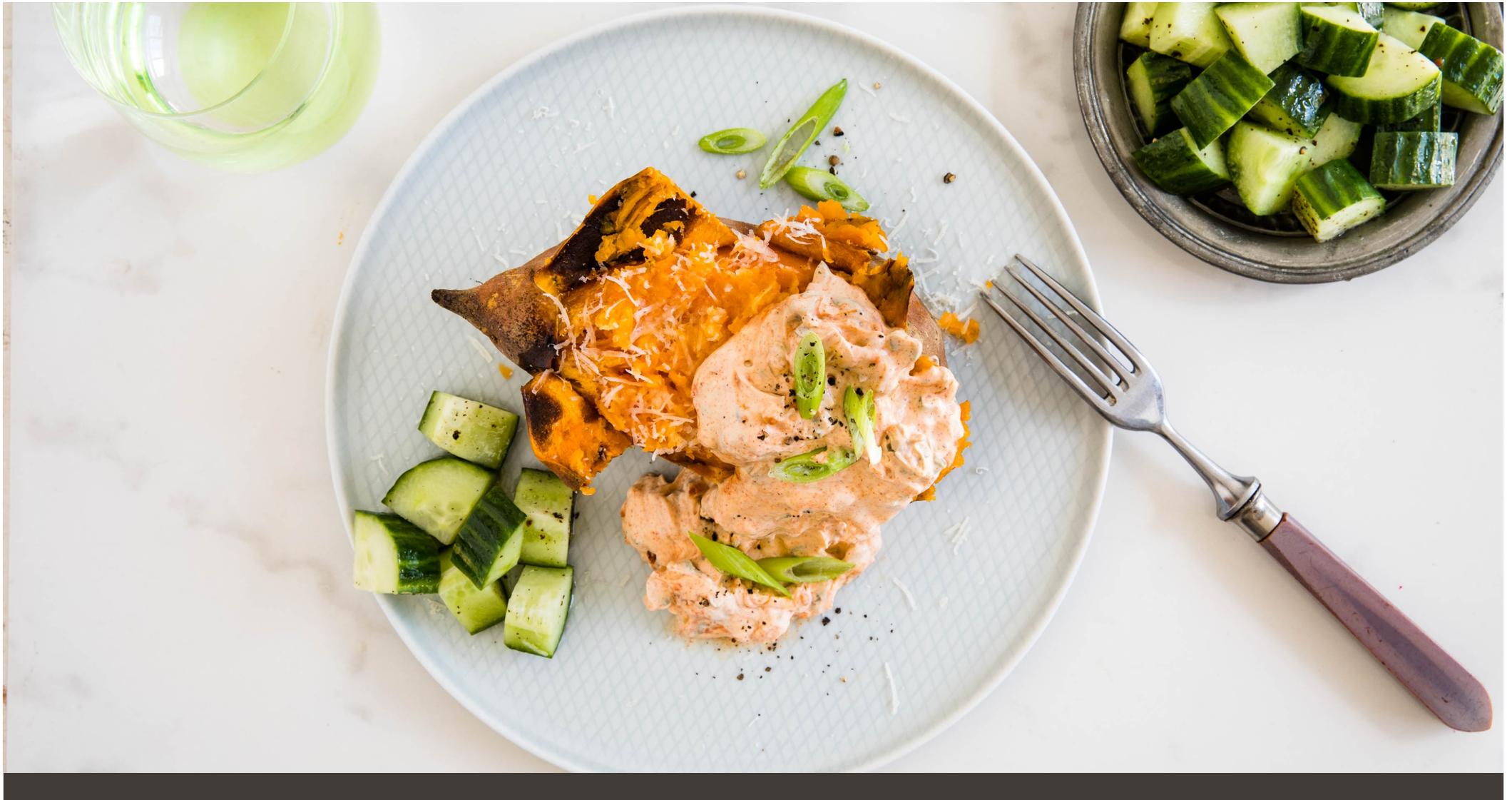


# MARLEY SPOON



## Gefüllte Süßkartoffeln

mit Olivencreme und Gurkensalat



40-50min



4 Personen

Wir lieben Süßkartoffeln! Heute backen wir die Wunderknolle und füllen sie dann mit einer schmackhaften Olivencreme. Die Früchte des Ölbaumes sind echte Alleskönner, sie sind nicht nur unfassbar lecker, sondern noch dazu sehr gesund, da sie voller Antioxidantien stecken und gut für das Herz sind. Ob also als Antipasti, Tapas, auf der Pizza oder in diesem Gericht, wir sind große Fans der kleinen...

## Was du von uns bekommst

- Salatgurke
- Laszlos Gulaschgewürz
- Jungzwiebel
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- grüne Oliven
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Süßkartoffeln

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Alufolie
- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 38.0g, Eiweiß 13.9g, Kohlenhydrate 77.8g



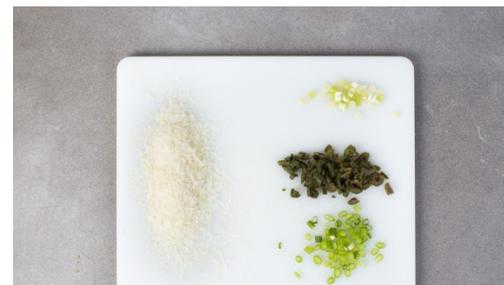
### 1. Süßkartoffeln backen

Backrohr auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Süßkartoffeln** gut waschen und anschließend mit einem scharfen Messer ca. 3-4cm tief, kreuzweise in der Mitte einschneiden. Sobald das Backrohr heiß ist, die **Kartoffeln** auf ein Stück Alufolie legen und auf einem Rost der mittleren Schiene ca. 35-40Min. weich und gar backen.



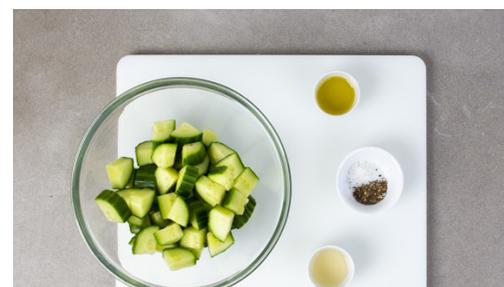
### 4. Gurke schneiden

**Gurkenenden** abschneiden, **Gurken** längs vierteln und anschließend in 1cm große Würfel schneiden.



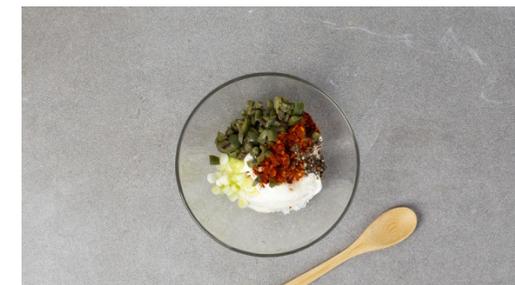
### 2. Oliven hacken

In der Zwischenzeit den **Käse** grob raspeln. Die **Oliven** klein hacken und die **Jungzwiebel** in feine Ringe schneiden, dabei den grünen und den weißen Teil trennen.



### 5. Dressing rühren

2EL Essig mit 2EL Olivenöl, 2EL Wasser, 1/2TL Salz und etwas Pfeffer verrühren. **Gurken** mit Dressing vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



### 3. Creme zubereiten

**Crème fraîche** mit dem **weißen Teil** der **Jungzwiebeln**, den **Oliven** und der **Gewürzmischung** verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



### 6. Kartoffeln füllen

Wenn die **Süßkartoffeln** weich und gar sind, diese vorsichtig an den Schnittstellen aufbrechen und das Innere mit einer Gabel etwas auflockern. Erst etwas Salz, dann den **Käse** in die **Kartoffeln** geben und gut vermengen, dann die **Creme** auf die **Süßkartoffeln** verteilen und mit den grünen **Jungzwiebeln** bestreuen. **Gurkensalat** dazu servieren.