

Rezept: Gebackene Süßkartoffeln mit Mandelsauce & Sesam



**Gemeinsam mit
KptnCook entwickelt!**

Ofen-tastische Süßkartoffel!

Rezept: Gebackene Süßkartoffeln mit Mandelsauce & Sesam

4 PORTIONEN  simpel

30 g Mandelmus
4 Limetten
60 g Sesamsaat
80 g Feldsalat
4 Süßkartoffeln
80 g Deli Reform Das Original
Salz
Pfeffer
Sojasauce

1 SÜSSKARTOFFELN VORBEREITEN

Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 200°C (Umluft) vorheizen und die Süßkartoffel waschen und der Länge nach halbieren.

2 SÜSSKARTOFFELN ZUBEREITEN

Die Süßkartoffelhälften werden dann der Reihe nach mit etwas Deli Reform Das Original bestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt. Danach werden sie ca. 30 Minuten gebacken.

3 DRESSING, SOSSE UND BEILAGE ZUBEREITEN

Währenddessen werden die Limetten halbiert und der Saft gepresst. Für die Mandesoße wird die restliche Menge Deli Reform Das Original in einem kleinen Topf zerlassen. Mandelmus, Sojasauce und 3/4 des Limettensafts hinzugeben und mischen. Danach kannst du den Salat waschen, abtropfen lassen und mit dem restlichen Limettensaft beträufeln.

4 ANRICHTEN

Nun wird die gebackene Süßkartoffel mit der Schnittfläche nach oben auf einem Teller mit Mandesoße serviert. Abschließend noch den Sesam garnieren und mit dem Feldsalat genießen!