

Gefüllte Süßkartoffeln mit Halloumi und Kräuterbutter

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



mit der Hälfte des Korianders in einem Food Processor oder einer Schüssel gut mixen. Die Butter zu einem länglichen Block formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 20 Minuten kühlen.



- 3 -

Süßkartoffeln waschen und mit Olivenöl bestreichen. Kartoffeln in Alufolie einpacken und ca. 30 Minuten im Backofen garen, bis sie weich sind.



- 4 -

Zutaten Für 4 Personen

- 4 große Süßkartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Blöcke Halloumi
- 4 Tomaten
- 200 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Limetten
- 2 rote Chilis
- 4 Esslöffel frischer Koriander (gehackt)

Käsig und würzig zugleich: Halloumi und Kräuterbutter machen die Süßkartoffel zur echten Kumpir aus dem Ofen.

- 1 -

Den Backofen auf 210 °C vorheizen (Umluft 190 °C).

- 2 -

Knoblauchzehen schälen und auspressen. Chilis sehr fein zerkleinern und von der Limette Zesten abreiben. Butter, Limettenzesten, Chili und Knoblauch zusammen

Gefüllte Süßkartoffeln mit Halloumi und Kräuterbutter

Zwiebel schälen und fein hacken, Halloumi in Würfel schneiden.



- 5 -

Zwiebel und Halloumi mit etwas Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne garen, bis die Zwiebeln weich und die Halloumiwürfel leicht gebräunt sind.

- 6 -

Tomaten fein hacken und mit Zwiebeln, Halloumi, Limettensaft, Olivenöl und restlichem Koriander in einer Schüssel vermengen.

- 7 -

Die Kartoffeln kreuzförmig einschneiden und etwas auseinanderziehen. Halloumi-Tomaten-Füllung auf den Ofenkartoffeln verteilen und ein Stück Kräuterbutter darauflegen.

