

Ofensüßkartoffel mit mediterraner Füllung

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Kartoffeln

Für die Kartoffeln

2 Süßkartoffeln
25 g schwarze Oliven
50 g getrocknete Tomaten
50 g Feta
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Oregano
Pfeffer

Für den Dip

200 g Ziegenfrischkäse
150 g Quark
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Süße Knolle herzhaft gefüllt: Diese Süßkartoffel darf erst im kuschlig warmen Ofen garen, um dann heiß dampfend, mit einer mediterranen Mischung aus getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Feta, Petersilie und Oregano gefüllt zu werden. Dazu gibt's einen erfrischend, würzigen Quark-Dip mit Ziegenfrischkäse. Eine echte Aromabombe.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Süßkartoffeln gründlich waschen und rundherum mehrfach mit einer Gabel einstechen. Einzeln in Alufolie einpacken. Auf den Ofenrost legen und 60 Minuten im Ofen garen.

- 3 -

Für die Füllung Oliven und getrocknete Tomaten kleinschneiden. Feta zerbröseln. Petersilie und Oregano fein hacken. Alles vermengen und mit Pfeffer würzen.

- 4 -

Für den Dip Ziegenfrischkäse und Quark mischen. Petersilie hacken, dazu geben und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Kartoffel aus dem Ofen nehmen und längs aufschneiden. Dabei solltest du darauf achten, dass sie unten ganz bleibt und du sie nicht komplett zerteilst. Kartoffeln mit Tomaten-Feta Mischung füllen und mit Dip servieren.

- 1 -