

## Pumpnickel-Sandwich mit Süßkartoffeln und Ricotta

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zuaten für 2 Sandwiches

- 1 kleine Süßkartoffel
- 1 vorgekochte Rote Bete Knolle
- 100 g Ricotta
- 2 Esslöffel Honig
- 3 Zweig(e) Rosmarin
- 1 Handvoll getrocknete Cranberries
- 2 Handvoll Feldsalat
- 4 Scheiben Pumpnickel
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer

Eine ordentliche Stulle geht immer. Schnell gemacht soll sie sein, aber trotzdem nicht langweilig. Käsebrot kann ja schließlich jeder.

Dann doch lieber gebackene Süßkartoffeln und Rote Bete zwischen cremigem Honig-Rosmarin-Ricotta, Cranberries und Feldsalat. Eingerahmt von zwei Scheiben Pumpnickel entsteht so in Windeseile ein herzhaft-süßes Sandwich, das mir allein schon bei seinem Anblick den Mund wässrig macht. Also genug gestapelt, jetzt wird gefuttert.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Süßkartoffeln waschen, Enden abschneiden und Knolle in fingerdicke Scheiben schneiden. Rundherum mit Öl einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Backblech auslegen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

- 3 -

Ricotta mit Honig verrühren. Rosmarinnadeln von den Zweigen Zupfen, fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Cranberries grob hacken. Alle Scheiben Pumpnickel mit Ricottacreme einstreichen. Die Hälfte der Scheiben jeweils mit Süßkartoffeln und Rote Bete belegen. Abschließend mit etwas Ricottacreme bestreichen. Restlichen Brotscheiben mit Cranberries bestreuen und mit Feldsalat belegen. Je zwei unterschiedlich belegte Brote zu einem Sandwich zusammenklappen.