

## Exotisches Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



darübergeben und mit 1/2 TL grobem Salz bestreuen. Auflauf für 75 Minuten backen, bis die Kartoffeln beginnen braun und knusprig zu werden. Zwischendurch den Bräunungsgrad kontrollieren. Die Garzeit kann je nach Dicke der Kartoffelscheiben variieren.

- 3 -

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Kokosnussmilch mit der Crème Fraîche und der Chilli-Sauce in einem Topf erhitzen.

- 4 -

Den Auflauf nach dem Backen 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit der Hälfte der Kokosnuss-Sauce beträufeln und mit der Hälfte des gehackten Korianders garnieren. Den übrigen Koriander ebenfalls hacken und unter die restliche Soße mischen. Zum Auflauf servieren, falls jemand gerne mehr Sauce mag.

### Zutaten für 2 Portionen

1 kg Süßkartoffeln  
3 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel gesalzene Butter  
1 Teelöffel Ahornsirup  
1 Teelöffel grobes Salz  
250 ml Kokosmilch  
4 Teelöffel Chillisauce  
1/2 Bund Koriander  
120 g Crème fraîche

- 1 -

Den Ofen auf 190°C vorheizen. Butter mit dem Ahornsirup schmelzen und Olivenöl untermischen. Beiseite stellen. Die Süßkartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Ein Viertel der Buttermischung auf dem Boden einer Spring- oder Quicheform verteilen und 1/2 TL Salz darüber verstreuen. Süßkartoffelscheiben strudelförmig in der Form arrangieren. Die restliche Buttermischung