



SÜSSKARTOFFEL-ECKEN MIT PAPRIKA

Serviervorschlag | Bild Freepik

Für 2 Personen
Zubereitungszeit 15 Min.
Garzeit 15 Min.

Zutaten:

250 g Quark
1 EL Quarkgewürz
750 g Süßkartoffeln
2 kleine rote Paprika
125 g Schafskäse
Olivenöl
Paprikapulver edelsüß
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

- 1) 1EL Quarkgewürz in 250g Quark einrühren und zum Durchziehen beiseite stellen.
- 2) Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in Ecken (Wedges) schneiden. Dazu erst der Länge nach halbieren, dann die Hälften in gleichmäßige Stücke, zum Beispiel Achtel schneiden.
- 3) Die Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Schafskäse würfeln.
- 4) Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 5) Ein Backblech mit Öl fetten oder mit Backpapier auslegen. Süßkartoffeln und Paprika darauf verteilen.
- 6) Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend den Schafskäse darüber streuen.
- 7) Auf Umluft stellen und das Blech in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten Backzeit prüfen, ob die Süßkartoffeln gar sind.
- 8) Mit dem Quark servieren. Dazu passt Tomatensalat. Ein Genuss für alle!

Anstelle von Paprika kann man auch Rote Beete oder Petersilienwurzeln mit in den Backofen geben. Die Garzeit ist dann etwas länger. Hier einfach immer wieder mit der Gabel prüfen, ob das Gemüse durch ist.