

REZEPT



- KUMPIR -
GEFÜLLTE
SÜSSKARTOFFEL

BIO PUL BIBER N° 738



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

2 PORTIONEN

KOCHZEIT | 60 MIN.

VORBEREITUNG | 20 MIN.

2 mittelgroße Süßkartoffeln

2 EL Olivenöl

250 g Kirschtomaten

1/2 Gurke

1 rote Paprika

1 kleine rote Zwiebel

1 Handvoll schwarze Oliven

Einige Zweige Minze

Ein kleiner Bund Koriander

100 g Feta

4 EL Olivenöl

2 EL Granatapfelsirup

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

2 TL Bio Pul Biber N°738

3 EL Tahini

5 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

1 kleine Knoblauchzehe

Salz

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Süßkartoffeln waschen und trocken tupfen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen in ca. 1 Stunde weich garen.

3. Inzwischen Kirschtomaten halbieren, Gurke und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden, rote Zwiebel fein würfeln. Oliven in Streifen schneiden, Minze- und Korianderblätchen hacken. Eine kleine Handvoll Kräuter aufbewahren, den Rest mit den anderen Salatzutaten in einer Schüssel vermischen.

4. Für das Dressing Olivenöl, Granatapfelsirup, Zitronensaft, Salz und Pul Biber verrühren, unter den Salat mischen und ziehen lassen bis die Süßkartoffeln gar sind.

5. Tahini mit Wasser, Zitronensaft, zerdrücktem Knoblauch und Salz zu einer cremigen Sauce verrühren und beiseite stellen.

6. Süßkartoffeln auf zwei Teller legen, längs halbieren, aber nicht durchschneiden und mit dem Salat füllen. Feta darüber bröckeln und die Tahinisauc mit einem Löffel über die gefüllten Süßkartoffeln träufeln. Mit den restlichen Kräutern bestreuen.

Tipp | Das Originalrezept wird mit Ofenkartoffeln (mehligkochend) serviert. Dazu kochst du sie am besten 15 Minuten vor und folgst dann unserem Rezept.