



GERÖSTETE SÜSSKARTOFFELN MIT JOGHURT

für 4 Personen

zubereiten: ca. 20 Minuten

kochen: ca. 25 Minuten

Süsskartoffen

800 g Süsskartoffeln, in
Schnitzen

1 EL Bratbutter oder Ghee

1 Zwiebel, in Schnitzen

2 TL Schwarzkümmel

1 TL Kreuzkümmel

1 Zimtstange, halbiert

2 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Joghurt

180 g Joghurt nature

Salz

Rote Pfefferkörner,
zerdrückt

wenig Schwarzkümmelöl

1 Süsskartoffeln in der heissen Ghee ca. 5 Min. scharf anbraten. Zwiebel beigegeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Schwarzkümmel, Kreuzkümmel und Zimt beigegeben, kurz weiterbraten. Bouillon dazugießen, ca. 3 Min. weiterköcheln. Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2 Backen: In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen, dabei die Süsskartoffeln 2–3-mal wenden. Blech herausnehmen, Süsskartoffeln mit wenig Schwarzkümmelöl beträufeln.

3 Joghurt würzen, zu den Süsskartoffeln servieren.

Tipp

Dazu passt Fladenbrot.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

www.mahlerundco.ch/rezepte

