



Süßkartoffel Bites

Für die Süßkartoffeln:

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Teelöffel geräucherte Paprika

0.5 Teelöffel Salz

3 Süßkartoffeln

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 7 Personen

Für den Belag:

Nach Belieben Curry Creme

Etwas frischer Koriander

Nach Belieben Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Nach Belieben Rinatura Champignon Sandwich-Creme
Bio

Etwas Kresse

2 Champignons

Prise(n) Salz, Pfeffer

Nach Belieben Rinatura Paprika Cashewkerne

Brotaufstrich Bio

1 Handvoll geröstete Cashewkerne

2 Zweig(e) frischer Rosmarin oder Thymian

Süßkartoffel Bites

1.

Für die Süßkartoffeln:

Die Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann Öl, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen, Süßkartoffeln hinzufügen, mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 15 min. bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen.

Für den Belag:

Die Curry Creme auf den Süßkartoffelscheiben verteilen. Sesam darüber verteilen und mit Koriander garnieren.

Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignon Sandwich Creme auf den Süßkartoffelscheiben verteilen. Kresse darüber geben und jeweils eine Champignonscheibe dazulegen.

Paprika Cashewkerne Brotaufstrich auf den Süßkartoffelscheiben verteilen. Jeweils einen gerösteten Cashewkern darüber geben und mit gehacktem Thymian oder Rosmarin garnieren.