

GEBACKENE SÜßKARTOFFEL MIT FETA GEMÜSE



Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Süßkartoffeln
- 1 Pckg Feta 200g
- schwarze Oliven
- 1/2 Zwiebel
- 1 Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- Zitronensaft
- 200g Sour Cream mit Kräutern

Zubereitung:

Die Süßkartoffel in einer Auflaufform ca. 40-60min backen. Mit einem Stäbchen testen ob Sie weich sind.

Feta und Gemüse in Würfeln schneiden und mit allen Gewürzen fein abschmecken. Die gebackene Kartoffel auf einem Teller halbieren und mit der Gemüse-Fetakäse-Mischung füllen. Als Topping noch die Sour-Cream darauf geben.

Dazu schmeckt ein Salat sehr gut.