

# BROTAUFSTRICH AUS LILA SÜßKARTOFFELN



## Zutaten für ca. 600 ml:

- 300 g lila Süßkartoffeln
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 2 EL Weißweinessig
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Piment d'Espelettes bzw. alternativ Chilipulver
- Salz, Pfeffer, Piment, Muskatnuss
- 4 EL Apfelsaft
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 100 g Edamame-Bohnen (fakultativ)

## Zubereitung:

Süßkartoffeln mit Schale kochen und dann abkühlen lassen. Zwiebel schälen und wirklich sehr klein würfeln. Edamame Bohnen in kleine Würfel schneiden.

Dann folgende Zutaten pürieren oder in einen Mixer geben: Süßkartoffeln, Hälfte der Zwiebeln, Hälfte der Edamame, Essig, Frischkäse, Piment und andere Gewürze, Knoblauch, Apfelsaft. Zum Schluss die zweite Hälfte der Edamame und der Zwiebeln unterheben. Alles zehn Minuten ziehen lassen und nochmal abschmecken.

Kann in Schraubgläser gefüllt werden und im Kühlschrank für einige Tage aufbewahrt werden.