

MANGOLDGEMÜSE AUF SÜßKARTOFFELN MIT BURRATA



Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Süßkartoffeln
- 3 EL natives Olivenöl
- 2 Mangold
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g getrocknete Tomaten
- 4 Burrata
- 1 Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. 2 EL Olivenöl mit dem Kreuzkümmel verrühren und auf die Kartoffelscheiben streichen.

Bei 230°C ca. 10 Minuten garen. Dann mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Mangold waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten ggfs. abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Dann den Knoblauch, die Tomaten und den Mangold dazugeben und für ca. 3-5 Minuten mit garen.

Mit dem Honig, Zitronensaft und Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Süßkartoffelscheiben auf einem Teller anrichten, das Gemüse darauf geben und den Burrata darauf setzen.