



COOKING PASSION SINCE 1877

Süßkartoffelgratin mit Nüssen und Käse



Für 4 Personen

ZUTATEN:

2 Süßkartoffeln (ca. 1 kg)
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Prise Zimtpulver
1 Prise gemahlener Piment
200 g Sahne
100 g Kokosmilch (aus der Dose)
125 g Bergkäse am Stück
100 g Walnusskerne
1 Zweig frischer Rosmarin
2 EL flüssiger Honig

Zubereitungszeit ca. 20 Min.
Backzeit 25 Min.

ZUBEREITUNG:

Die Süßkartoffeln schälen, putzen und quer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben gefächert in einen Bräter schichten.

Die Süßkartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zimtpulver und Piment bestreuen.

In einer Schüssel für den Guss die Sahne und die Kokosmilch vermischen, dann alles gleichmäßig über die Süßkartoffeln gießen.

Den Ofen auf 170° (Heißluft) vorheizen. Den Käse auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die Walnusskerne nach Belieben kleiner brechen oder grob hacken. Beides gleichmäßig auf die Süßkartoffeln streuen.

Den Rosmarin kalt abbrausen, trocken schütteln und darauflegen. Den Honig über das Ganze träufeln. Das Süßkartoffelgratin im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und heiß servieren. Dazu passt ein Blattsalat oder Gurkensalat.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag

