

TAPAS – GEBACKENE SÜßKARTOFFELECKEN

TAPAS – GEBACKENE SÜßKARTOFFELECKEN

Ich liebe es zu gemütlichen Tapasabenden ganz viele verschiedene Leckereien auf den Tisch zu bringen. Ob wir nur zu zweit sind oder mit Freunden in lustiger Runde sitzen macht dabei eigentlich keinen Unterschied. Hier gibt es also das nächste Rezept meiner letzten Tapasausschweifungen: gebackene Süßkartoffelecken. Für mich persönlich sind die süßen Häppchen ein ganz klarer Favorit auf dem Tisch.

Es gab übrigens auch noch Riesengarnelen in Knoblauch, Rindfleisch scharf, Rindfleisch mit Knoblauch, pikante Hackbällchen in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Anis-Lamm, Brokkoli-Huhn, Kartoffelecken, Süßkartoffelecken, Vitelotte-Ecken, Champignon-Tomatenspieße und einen leichten Joghurt-Dip. Die Rezepte findet ihr mittlerweile alle hier auf dem Blog.



ZUTATEN:

1 kleine Süßkartoffel (120g)

2 rote Schalotten

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

1 TL Kräuter der Provence

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Süßkartoffel waschen und in Würfel schneiden. Ich habe für jede Kartoffelsorte eine Ecke des Backblechs genommen.



Dort die Kartoffelwürfel mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Schalotten halbieren und beides dazu geben. Mit getrockneten Kräutern der Provence würzen und für ungefähr 30 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen geben. Nach den 30 Minuten nochmal für 5 Minuten auf 230°C heizen damit sie ein wenig Farbe bekommen.

Die Kartoffeln sind am Ende innen wunderbar cremig und süß.

Wirklich lecker!

