

REZEPT

Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Meerrettich, Ziegenkäse und Ducca

Zutaten

4 Süßkartoffeln
250 g Fetakäse
180 g Frischkäse
1 gestr. TL Koriandersaat
1 gestr. TL Kreuzkümmel
1 gestr. TL Senfsaat
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Sesam
2 Minzweige
4 Thymianzweige
Schamel Sahne Meerrettich Preiselbeere

Zubereitung

Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffel waschen und in Alufolie einschlagen. Auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen.

Minze und Thymian waschen, trocknen, zupfen und grob schneiden. Feta mit Frischkäse, Minze und Thymian glatt rühren. Für die Ducca Gewürzmischung Koriandersaat, Kreuzkümmel, Senfsaat und Pfeffer in einen Mörser geben und fein mahlen, anschließend den Sesam unterrühren.

Sobald die Kartoffeln fertig sind, diese der Länge nach aufschneiden und etwas öffnen. Mit der Feta-Masse, Ducca und Johannisbeeren garnieren. Zum Schluss nach Belieben mit Sahne Meerrettich Preiselbeere verfeinern.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
