



Salbei-Süßkartoffeln mit Chili-Crumble

Zutaten für 2 Personen:

2 Süßkartoffeln
1 Chilischote
1 Sandwichtoast
30 g Parmesan
10 Blätter Salbei
Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Süßkartoffel schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffelscheiben in eine Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 6 Salbeiblätter fein hacken und hinzufügen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Süßkartoffelscheiben gleichmäßig in eine Auflaufform schichten und ca. 25-30 Minuten im Ofen rösten, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben.

In der Zwischenzeit das Sandwichtoast und den Parmesan in einem Mixer zerkleinern und mit 1 EL Olivenöl vermengen. Chilischote halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zu der Brot-Parmesanmischung geben und gut damit vermengen.

Süßkartoffeln aus dem Ofen holen, mit dem Chili-Crumble bestreuen. Restliche Salbeiblätter mit Olivenöl beträufeln und auf dem Crumble verteilen. Im Ofen ca. 5-8 Minuten rösten, bis der Crumble goldbraun geworden ist (bei Bedarf kurz die Grillfunktion einschalten.)

