



Ofen-Süßkartoffel mit Spinat, Feta und Bacon

Zutaten für 2 Personen:

2 Süßkartoffeln

200g Blattspinat

100g Feta

100 g Baconwürfel

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Süßkartoffeln mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit ca. 2 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen.

Die Süßkartoffel auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 1 Stunde garen.

In der Zwischenzeit den Spinat in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und in der Mitte aufschneiden. Mit Spinat füllen und mit Fetakäse bestreuen.

Süßkartoffel nochmal ca. 10-15 Minuten in den Backofen geben, bis der Feta goldbraun ist.

Mit Baconwürfel bestreuen und genießen.

