



Parmesan-Süßkartoffel-Türmchen

Zutaten für 4 Personen:

2 Süßkartoffeln

2-3 EL Olivenöl

50 g Parmesan

2 Zweige Rosmarin

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Süßkartoffel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Parmesan reiben und Rosmarinzweige fein hacken.

Süßkartoffelscheiben mit Olivenöl und Rosmarin vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Eine Muffinform mit etwas Olivenöl fetten und die Süßkartoffelscheiben darin schichten, dabei auf jede Schicht etwas geriebenen Parmesan geben.

Süßkartoffeltürmchen bei 200 °C ca. 40-45 Minuten backen.

