

Süßkartoffel-Spalten mit Parmesan

Zutaten für 3-4 Personen:

800 g Süßkartoffeln
1 TL Meersalz
Weißer Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL frisch gehackter Rosmarin
75 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

- 1 Die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Salz, Pfeffer und Olivenöl in der Großen Rührschüssel 3,0 l verrühren, die Süßkartoffeln zugeben und die Schüssel mit dem Deckel verschließen. Die Zutaten durchschütteln.
- 2 Rosmarin und Parmesan zugeben, nochmals kurz durchmischen und dann die Kartoffel-spalten mit der gewölbten Seite auf ein Backblech mit der Silikon, Backunterlage setzen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten garen.

Tupperware-Tipp:

Die Süßkartoffelspalten schmecken mit selbst gemachter Sour Cream besonders gut: Mayonnaise und Crème fraîche verrühren, etwas Zitronensaft und 2 Tropfen Essig dazu geben und mit Salz und Zucker würzen.



Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: ca. 20 Minuten
Backofen: 190°C Ober-/Unterhitze

Nährwerte pro Portion:
412 kcal/1723 kJ, 20 g F, 48 g KH, 9 g EW

Pressekontakt

Tupperware Deutschland GmbH
Nicole Burggraf, Telefon: 069 76802-261
E-Mail: nicoleburggraf@tupperware.com

Weitere Rezeptideen im Kochbuch
„Best of Kartoffel“ oder unter
www.tupperware.de/genusswelt

Tupperware erhalten Sie exklusiv auf Tupperpartys
Ihren PartyManager finden Sie unter
www.machparty.de oder www.tupperware.de