



Anzahl: 4 Personen (KL x 1 $\frac{1}{2}$)
Rezeptgruppe: Hauptgang
Saison: Ganzes Jahr



Ofengebackene Süsskartoffeln mit süsser ChilisaUCE

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zutaten

500g Süsskartoffeln

200ml Süsse Chili Sauce THAI KITCHEN

2 EL Erdnussöl

fein geschnittene Korianderblätter

Zubereitung

1 Die Süsskartoffeln waschen und in 2 cm dicken Stängel schneiden.

2 Die Stängel mit Küchenpapier trocknen und auf ein Backblech legen. Chili Sauce mit Öl vermengen und die Süsskartoffeln mit der Mischung bepinseln.

3 Die Süsskartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft während 30 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

4 Mit Korianderblättern dekorieren und servieren.