

MADAME MAISCH GRILLT

Süßkartoffeln vom Grill mit Kichererbsen-Paprika-Topping

Abseits des Frittenfetts hat die Süßkartoffel auch eine leckere Berechtigung. In diesem Fall darf sie scheinbar auf dem Grill schwitzen und bekommt mit herzhaft, leicht bitterem Gemüse einen frischen Partner an die Seite gestellt.



Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten für etwa 4 Personen

Gegrillte Süßkartoffeln mit Topping

- * 1 grüne Paprika
- * 2 Frühlingszwiebeln
- * ½ Pck. TK-Erbesen aufgetaut
- * 1 Hand voll Cherrytomaten
- * frische Minze
- * etwas Olivenöl
- * Zitronensaft und -zesten
- * 1 Becher Ziegenjoghurt
- * geräuchertes Paprikapulver
- * 2 TL Erdnussmus
- * 1 Glas Kichererbsen abgetropft
- * 4 Süßkartoffeln
- * Meersalz

Zubereitung

1. Paprika, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Minze waschen und putzen. Paprika in Würfel, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Tomaten vierteln, Minze grob hacken.
2. Paprika in etwas Öl in der Pfanne anbraten, nach einigen Minuten die Erbsen und die Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Zitronensaft- und zesten abschmecken (dadurch bleiben auch die Erbsen schön grün) und bissfest garen.
3. Joghurt mit Paprikapulver und Erdnussmus aufrühren. Evtl. etwas Salz zugeben.
4. Süßkartoffeln waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Öl bepinseln und zirka 5 Min. von jeder Seite grillen. Etwas salzen und pfeffern.
5. Gemüse plus Kichererbsen mit der Joghurtsoße vermengen.
6. Süßkartoffelscheiben auf die Teller legen, Gemüse-Topping dazu und mit Cocktailtomaten und Minze garnieren.

Bon Appétit!