

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 03.12.2022 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Vorspeise**

Ofengebackene Süsskartoffeln mit Chilisauce

Zutaten

500 gr. Süsskartoffeln

2 EL Erdnussöl

Korianderblätter fein geschnitten

200 ml Süss Chili Sauce (Thai Kitchen)

Zubereitung

1. Die Süsskartoffeln waschen und in 1,5 cm dicke Stängel schneiden
2. Die Stängel mit Küchenpapier trocknen und dann in einer Schüssel mit der Chili Sauce gut vermischen. Anschliessend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Ofen 200°C bei Umluft während 30 Minuten backen bis sie Goldbraun sind.
4. Mit Korianderblätter dekorieren und Servieren

