



**Gefüllte Süßkartoffel
mit Spinat & Schafskäse**

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Süßkartoffeln
Salz & Pfeffer
- 50 g Schafskäse
- 20 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Hand voll Blattspinat
- 2 EL Frischkäse
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Die Süßkartoffeln waschen und abtrocknen. Dann die Süßkartoffeln halbieren und mit einem Messer grob einritzen um die Garzeit zu verkürzen.

Je nach Größe brauchen die Kartoffeln 40-60 Minuten um schön weich zu sein.

Öl in einem Topf erhitzen und den Spinat mit Zwiebeln anschwitzen, abschmecken und den Frischkäse unterheben.

Wenn die Süßkartoffeln fertig gegart sind, das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel aushöhlen. Den Ofen auf 100 °C herunter regeln.

Die Süßkartoffelmasse zerkleinern und zu dem Spinat hinzugeben. Den Schafskäse mit den Händen zerbröseln und ebenfalls dazugeben. Die ausgehöhlten Kartoffelschalen nun mit der Masse füllen. Für weitere 10-15 Minuten im Ofen überbacken.

Währenddessen in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Öl kurz anrösten.

Die Süßkartoffeln herausnehmen, auf Tellern servieren und mit Pinienkernen und Kresse garnieren.