



Süßkartoffelspalten mit Schinken-Käse-Topping



Zutaten

Menge

1 kg	Süßkartoffel-Wedges, tiefgekühlt
10	Mini-Salamischeiben
1 Handvoll	Jalapeños
½	Limette
200 g	Schmand
150 g	Cheddar
1	Knoblauchzehe
150 g	Schinkenwürfel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 4356 kJ, 1041 kcal, 83,9 g Kohlenhydrate, 32,2 g Eiweiß, 67 g Fett, 146 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Manchmal hat man einfach Bock auf etwas richtig Herzhaftes, oder? Für diese Situationen sind unsere Loaded Süßkartoffel Wedges einfach perfekt! Die Süßkartoffelspalten werden mit Cheddar überbacken und mit gebratenem Schinken, Jalapeños und einer selbstgemachten Schmand-Creme getoppt. Die Wedges lassen sich also super easy nebenbei snacken! Probier's unbedingt mal aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen vor. Dann die Wedges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Packungsanleitung garen. In der Zwischenzeit die Schinkenwürfel in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Käse grob raspeln.

Step 2:

Fünf Minuten vor Ende der Backzeit kannst du die Wedges mit den Schinkenwürfeln, den Salamischeiben, den Jalapeños und dem Käse belegen. Anschließend fertig backen. Zum Schluss den Schmand mit Salz, Saft und Abrieb der Limette und einer gepressten Knoblauchzehe vermischen.