



Gefüllte Süßkartoffeln

Zutaten

2 große Süßkartoffeln	2 Hände voll frischer
Salz und Pfeffer	Blattspinat
50 g Feta oder Schafskäse	2–3 EL Parmesan
20–30 g Pinienkerne	1–2 TL Frischkäse
Kresse	

Zubereitung

Die Süßkartoffeln waschen und abtrocknen, halbieren und mit einer Gabel ein paar Mal leicht einstechen. Je nach Größe 40 bis 60 Minuten bei 200 ° C backen, bis sie schön weich sind. Den Spinat mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen. Mit dem Frischkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Wenn die Süßkartoffeln fertig gegart sind, diese mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Die Süßkartoffelmasse zerkleinern und mit dem zerbröselten Feta zu dem Spinat geben. Die ausgehöhlten Kartoffelschalen mit der Spinat-Masse füllen und Parmesan darüber streuen. 10 bis 15 Minuten im Ofen überbacken. Währenddessen in einer Pfanne die Pinienkerne ohne Öl kurz anrösten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Pinienkernen und Kresse garnieren.