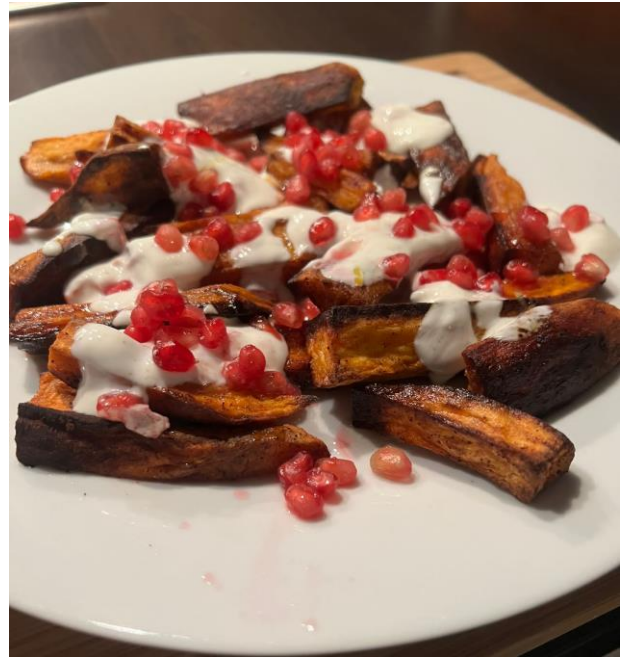


SÜSSKARTOFFELN MIT CHILI-JOGHURT

Zutaten (2 Personen)

- 2 Süßkartoffeln
- 1 EL Öl
- Salz
- ¼ TL Zimt
- 1 kleine Chilischote
- 200 g Joghurt
- eine Prise Kreuzkümmel
- ½ Granatapfel



Zubereitung

Süßkartoffeln waschen, die „schlechten“ Stellen beseitigen und in Spalten schneiden. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Mit Salz, Öl und Zimt vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 35 Minuten backen.

Chilischote längs halbieren, entkernen und in Halbringe schneiden. In einer Schüssel mit Joghurt, Salz und Kreuzkümmel vermischen. Granatapfelkerne aus der Schale „klopfen“.

Süßkartoffeln auf eine flache Platte geben und mit Chili-Joghurt beträufeln. Die Granatapfelkerne drüberstreuen.