



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 90
Süßkartoffel
Chimichurri



20 Minuten



20 Minuten



45 Minuten

Zutaten

Für die Sauce:

-  **2 EL Chimichurri Gewürzmischung**
 -  **2 EL Olivenöl**
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt**
 - Saft von ½ Limette**
 - 1 EL Petersilie, gehackt**
 - ½ TL Agavendicksaft**
 - 1 kleine Tomate, sehr fein gewürfelt**
 -  **Meersalz**
- 2 Süßkartoffeln**
 - 2 EL Naturjoghurt**
 - 1 Avocado**
 - Kresse**

Rezept

Die Süßkartoffeln fest in Alufolie wickeln und im Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 15-20 Minuten (je nach Größe) garen. Herausnehmen und der Länge nach halbieren. Für die Chimichurri-Sauce alle Zutaten gut vermischen. Einen Teil des Süßkartoffelfleischs aus den Hälften herausschaben, mit der Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt und der Chimichurri-Sauce verrühren. Die Masse in die Süßkartoffeln füllen und mit Avocado und Kresse servieren.

Guten Appetit!