



Getoastete Süßkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

- 100 g TK-Erbsen
- 2 EL Rapsöl
- 50 g körniger Frischkäse
- 1 Stängel Minze
- 2 Süßkartoffeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Erbsen in Wasser etwa 5 Minuten dünsten. Anschließend abgießen und die Erbsen mit einer Gabel zerdrücken, Rapsöl und Frischkäse unterrühren.
- Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, hacken und unter das Erbsen-Frischkäse-Gemisch mengen.
- Die Süßkartoffeln waschen und längs in etwa ½ cm Scheiben schneiden. Jede Scheibe jeweils etwa 4-6 Minuten auf höchster Stufe tosten, bis die Süßkartoffeln weich und leicht gebräunt sind.
- Die Süßkartoffel-Toasts auf zwei Teller legen, das Käse-Erbsen-Topping verteilen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.