AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

SÜSSKARTOFFEL MIT HONIG UND RAHM



Rezept: Ferran Adrià. Das Familien Essen. Edel 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Lateinamerika werden die Süsskartoffeln auch süss zubereitet: Hier ein solches herzhaftes vegetarisches Rezept, entwickelt für die Küchenmannschaft von Ferran Adrià, dem spanischen Top-Koch. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Süsskartoffeln, mittelgrosse	3 TL	Zucker
1.2 dl	Vollrahm	4 EL	Honig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Süsskartoffeln ganz in eine backofenfeste Form geben und 40 Min. aussen knusprig und innen weich backen.
2. Kurz bevor Kartoffeln gar sind, Rahm mit dem Zucker steif schlagen.
3. Süsskartoffeln der Länge nach entzwei schneiden, auf die Servierplatte legen und mit dem Honig beträufeln. Vor dem Servieren mit einem Löffel Rahm garnieren.