

Pikant gefüllte Frühstücks-Süßkartoffel

50—60 Min

Zubereitung

1. Zu Beginn werden die Süßkartoffeln gründlich abgewaschen. Nun werden sie halbiert und danach komplett mit Olivenöl eingerieben. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Hälften anschließend für etwa 40 Minuten backen. In der Zwischenzeit können die gerösteten Erdnüsse fein gehackt werden.
2. Danach Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und die Kräuter nach Belieben fein hacken. Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen und großzügig aushöhlen. Die Masse zerdrücken und mit etwas Kokosmilch, einer Prise Cumin, Salz, Pfeffer und Chili cremig rühren.
3. Anschließend die Eier zu einer Eierspeise verarbeiten.
4. Das cremige Püree wieder in die Kartoffeln füllen und die Eierspeise darauf platzieren. Zum Abschluss mit einer Prise Chiliflocken, den Jungzwiebeln, Kräutern, Sprossen und zerkrümelten Feta toppen. Für den extra Crunch sorgen die gerösteten Erdnüsse.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Süßkartoffel
4 TL	Olivenöl
2 Stk.	Jungzwiebel
8 Stk.	Bio-Eier
1 Tasse	Frische Kräuter und Sprossen nach Belieben
1 Pkg.	Feta gekrümelt
4 EL	Geröstete Erdnüsse
4 EL	Kokosmilch
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen