

Süßkartoffel-Toasts mit würzigen Toppings

40—50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Süßkartoffeln

Für das süße Topping

100 g	Peanut Butter
1	Tasse frische Beeren
1 Stk.	Banane
1 Prise	Ceylon Zimt

Für das Lachs Topping:

100 g	Räucherlachs
250 g	Cottage-Cheese
2 Stk.	Avocados
	Dillsauce
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für das mediterrane Topping

5 Stk.	Cocktailtomaten
5 Stk.	Radieschen
3 EL	Basilikumpesto
1	Handvoll Rucola
2 EL	Frischer Basilikum
100 g	Parmesan
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln werden geschält und dann in Scheiben geschnitten. Die Scheiben sollten etwa 1cm dick sein, damit sie nicht an Form verlieren.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Scheiben auf einem Backblech platzieren. Es empfiehlt sich die Scheiben etwa alle 5 Minuten zu wenden. Die ideale Backzeit beträgt 25 Minuten. Wer sicher sein möchte, dass die Süßkartoffel Scheiben auch wirklich durch sind, sticht einmal mit der Gabel durch die Kartoffel zur Überprüfung.
3. Die fertigen Süßkartoffel Scheiben können nun je nach Belieben und Geschmack belegt werden.
4. Die Mediterrane Variante: Süßkartoffel mit etwas Basilikumpesto bestreichen und mit geschnittenen Radieschen, Cocktailtomaten und geriebenen Parmesan belegen. Mit Kotányi Himalayasalz und buntem Pfeffer würzen und frischen Basilikum Blättern verfeinern.
5. Die Lachs Variante: Süßkartoffel mit etwas Cottage Cheese bestreichen. Avocado in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Lachs die Kartoffel belegen. Mit Dillsauce und Kotányi Himalayasalz und Pfeffer würzen.
6. Die Süße Variante: Süßkartoffel mit Peanut Butter bestreichen und Bananenscheiben und frischen Beeren belegen. Mit einer Prise Kotányi Zimt verfeinern.