

leicht verändert aus lecker.de

Süßkartoffelauflauf

4 Portionen

Zutaten

1,2 kg Süßkartoffeln, 5 Zweige Thymian, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 400 g Kirschtomaten, 200 g Feta, 60 g Pinienkerne, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen, halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden
2. Thymianblättchen abzupfen und mit Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren
3. Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen
4. Süßkartoffelstücke mit der Marinade mischen und in eine große flache Auflaufform geben
5. im Backofen bei 200° C 20 Minuten backen
6. währenddessen die Tomaten waschen und die Strunke entfernen
7. Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten
8. Feta klein im Würfel mit 5mm Kantenlänge schneiden
9. wenn die erste Backphase beendet ist, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen
10. die Tomaten, den Feta und die Pinienkerne über die Süßkartoffeln geben
11. den Auflauf wieder in den Ofen geben und weitere 15 Minuten backen
12. vor dem Servieren mit frischem Pfeffer bestreuen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Endiviensalat