



Überbackene Süßkartoffeln

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Die Süßkartoffeln schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den großen Ofenzauberer legen. Dünn mit Öl bestreichen und 30 Minuten vorgaren.
2. Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Möhre schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin krümlig anbraten. Zwiebel und Möhre dazugeben. Die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken und mit dazugeben. Ca. 3 Minuten andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen. Brühe und stückige Tomaten angießen und aufkochen. 20 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Cheddar reiben.
3. Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Die Hackfleischsoße darüber geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Ca. 10-15 Minuten überbacken. Prüft mit einer Gabel ob die Süßkartoffeln weich sind, ansonsten die Garzeit noch etwas verlängern.

Zutaten:

- 1kg Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 EL Öl
- 400g gemischtes Hack
- 1 EL Tomatenmark
- 250ml Fleischbrühe
- 200g stückige Tomaten aus der Dose
- Salz, Cayennepfeffer
- 120g Cheddar

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

25 Minuten
Zubereitungszeit

40 Minuten Garzeit