

Süßkartoffeltoast

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 4 Süßkartoffeln
- 2 TL Kokosöl oder Kokosfett
- 30 g Ziegenfrischkäse
- 1 Frische Feige
- 1 TL Pflaumenkernöl
- 3 EL Naturjoghurt
- 40 g Frisches Obst
- Frische Kräuter
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 10 g Schokoladenstreusel
- 2 TL Artischockencreme



Zubereitung

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und der Länge nach in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Beidseitig dünn mit Kokosöl bestreichen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Für zirka 15 - 20 Minuten backen (mit einer Gabel vorsichtig testen, ob die Süßkartoffeln weich sind). Auf einem Gitterrost kurz abkühlen lassen und mit einem Topping nach Wahl belegen.

Unsere Lieblingstoppings: Ziegenfrischkäse und frische Feigen mit Pflaumenkernöl beträufelt; Naturjoghurt, Bananenscheiben und Schokoladenstreusel; Frischkäse, Himbeeren und Blaubeeren; Mozzarella und Tomaten mit Basilikum; Büffelmozzarella, Basilikum und Granatapfelkerne; Artischockencreme

Hinweise

Das Süßkartoffeltoast ist eine weizenfreie Alternative zum Toastbrot.