



Gebackene Süßkartoffeln gefüllt mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Süßkartoffeln
(3 Pfalzknollen)
- 3 EL Öl
- 300g Pilze
- 1 Frühlingszwiebel
- Butter
- 0,5 Dose Kidneybohnen
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Für den Dip:

- 100g saure Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- Kräuter nach Geschmack
(frisch, fein gehackt)

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Öl und Salz in eine Schüssel geben und die Süßkartoffeln damit einreiben.

Die Süßkartoffeln nun im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Währenddessen die Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Pilze und Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter anbraten, salzen und pfeffern. Die Kidneybohnen abgießen und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Balsamico und Honig dazugeben und die Flüssigkeit gut einkochen lassen.

Die saure Sahne mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Kräutern würzen.

Die Süßkartoffeln aus dem Ofen holen, längs aufschneiden und mit der Pilzmischung füllen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dip servieren.