



Süsskartoffel in der Folie mit Schinken-Sauerrahm

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Süsskartoffeln

4 Süsskartoffeln, je ca. 250 g

4 Lorbeerblätter

Süsskartoffeln waschen und in den gelochten Garbehälter geben. Blech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 20 Min.

Zubereiten

Süsskartoffeln herausnehmen und mit je einem Lorbeerblatt in Alufolie wickeln. Süsskartoffeln zurück in den gelochten Garbehälter legen. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 200 °C während 40 Min.

Süsskartoffeln aus der Folie nehmen.

Schinken-Sauerrahm

1 EL Olivenöl

150 g Schinkenwürfel

1 Frühlingszwiebel

200 g saurer Halbrahm

1 Bund Petersilie, glattblättrig

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Petersilie hacken, zusammen mit dem Halbrahm und dem Zitronensaft zu den Schinkenwürfeln geben und mischen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Süsskartoffeln servieren.





Zubehör

Garbehälter gelocht

