Süßkartoffelscheiben

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Wurzelgemüse und Pekannüssen

Gemüse

600 g Süßkartoffeln

400 g Pastinaken

300 g Karotten

4 EL Walnussöl

3 EL Akazienhonig

1 EL Sambal Oelek

100 g Pekannüsse, grob gehackt

etwas Salz

Gemüse

Süßkartoffeln, Pastinaken und Karotten schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Honig und Sambal Oelek vermischen.

Gemüse auf eine mit Backpapier belegte Glasschale geben und auf der mittleren Auflage mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 230 °C 10 Minuten lang backen.

Gemüse sorgfältig wenden und Pekannüsse darauf verteilen. 10 Minuten fertig backen.

Nach dem Backen mit Salz abschmecken und servieren.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

Zutaten beigeben. Weiter backen.

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023