



# 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 begeben. Weiter backen.**

**PowerHeißluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.**





## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

