



Süsskartoffelschnitze

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 Rüebli
4 EL Baumnussöl
3 EL Akazienhonig
1 EL Sambal Oelek
100 g Pekannüsse, grob gehackt
etwas Salz

Gemüse

Süsskartoffeln, Pastinaken und Rüebli schälen und in ca. 2 cm dicke Schnitze 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 230 °C während 10 Minuten 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. Weiterbacken.

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.





Zubehör

Glasschale gehärtet

