



Gebackene Süßkartoffel und Ländle Bergkäse Kubus

für 2 Personen

2 große Süßkartoffeln
100g Ländle Bergkäse Kubus
1 Frühlingzwiebel
4 Radieschen
4 Cocktailtomaten
125g Ländle Sauerrahm
Knoblauch
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Kresse, Sprossen

Süßkartoffeln gründlich waschen, die Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen und in feuchte Küchenrolle einwickeln. In der Mikrowelle bei höchster Stufe garen – dafür am besten mit 3 Minuten beginnen und dann immer 1 Minute zugeben. Dauer je nach Größe der Süßkartoffeln und Leistung des Geräts 5-8 Minuten. (Herkömmliche Methode: Backrohr auf 180° vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Süßkartoffeln mit einer Gabel einstechen und ca. 1 Stunde im Ofen garen.)

In der Zwischenzeit Ländle Bergkäse Kubus reiben. Radieschen, Tomaten und Früh-

lingzwiebel klein schneiden. Für den Dip Ländle Sauerrahm mit fein geschnittenem Schnittlauch und etwas gepresstem Knoblauch vermischen und mit Salz würzen.

Sobald die Süßkartoffeln gar sind (mit einem Messer oder einem Zahnstocher testen), diese auf Teller legen und auf der Oberseite aufschneiden. Etwas auseinander drücken und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Gemüse darauf verteilen und mit etwas mehr Käse, Kresse oder Sprossen bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dip servieren.