




# Süßkartoffel Crostini.



 **15 Min.**  
Vorbereitung

 **35 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 376 kcal | 10 g Eiweiß | 18 g Fett | 39 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

g Süßkartoffeln

EL Olivenöl (z.B. Naturgut)

EL Zitronensaft frisch gepresst

TL Chiliflocken (z.B. Würz&Co)

TL Kräuter der Provence (z.B. Würz&Co)

Salz und Pfeffer

g Feta (z.B. Naturgut)

Blätter Rucola

Cranberrys (z.B. Naturgut)

## Zubereitung:

- 1** Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf dem Backblech verteilen und im Ofen ca. 20 Min. garen.
- 3** Olivenöl mit Zitronensaft, Chiliflocken, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer verrühren.
- 4** Feta mit den Fingern oder einer Gabel zerbröseln und mit dem Dressing mischen.
- 5** Feta-Mix auf den heißen, vorgegarten Kartoffelscheiben verteilen und alles für 10 Min. in den Ofen schieben.
- 6** Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und kleinschneiden.
- 7** Cranberrys grob hacken.
- 8** Überbackene Süßkartoffelscheiben auf Tellern verteilen und mit Rucola und Cranberrys toppen.