

Gebackene Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

etwa 800 Süßkartoffeln
2 El Kartoffelstärke
2 El neutrales Öl
etwa 2 El BBQ-Rub o.ä.
1 Tl edelsüßes Paprikapulver
1 Tl geräuchertes Paprikapulver
3-4 El Panko Paniermehl

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden.
Die Stifte für etwa 1 Stunde in kaltes Wasser legen.
2. Backofen auf 200 ° C (**Unterhitze**) vorheizen.
3. Die Stifte in ein Sieb abgießen und möglichst gründlich trocken tupfen.
Stärke hinzugeben und die Stifte darin wälzen.
Anschließend das Öl, die Gewürze und das Pankomehl über die Süßkartoffeln geben und alles gut vermischen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und die Süßkartoffeln gleichmäßig darauf verteilen.
5. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten bei **Unterhitze** vorbacken.
6. Süßkartoffel wenden.
Umschalten auf Heißluft und etwa 15-20 Minuten fertig backen.