

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

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden.
Die Stifte für etwa ½ 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 Panko über die Süßkartoffeln geben – alles gut vermischen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und die Süßkartoffeln gleichmäßig darauf verteilen.
5. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene etwa 10 Minuten bei **Unterhitze** vorbacken.
6. Süßkartoffel wenden.
Umschalten auf Heißluft und etwa 15-20 Minuten fertig backen.