



Ofensüßkartoffel mit Pilzgemüse und Sauerrahmdip

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

2 Süßkartoffeln	3 EL Balsamico
4 Frühlingszwiebeln	1 EL Mayonnaise
300 g Champignons	½ Bund Schnittlauch
1 Stange Staudensellerie	Olivenöl
1 EL Honig	Salz
150 g Saure Sahne	Pfeffer



Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen, die Süßkartoffeln halbieren und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form setzen und für 40 Minuten im Ofen backen.

Für den Dip den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit der sauren Sahne und der Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer und einem kleinen Schluck Olivenöl abschmecken.

Währenddessen die Pilze und das Gemüse putzen. Die Champignons in Scheiben schneiden, den Staudensellerie fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den weißen Teil vom grünen Teil getrennt aufbewahren.

In einer Pfanne ca. 2 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Pilze, den Sellerie und die weißen Ringe der Frühlingszwiebel anbraten, salzen und pfeffern. Balsamico und Honig dazugeben und die Pfanne von der Hitze nehmen, sobald die Flüssigkeit gut einkocht ist.

Zum Anrichten die Süßkartoffelhälften auf die Teller geben, die Pilz-Gemüse-Mischung darüber geben und mit dem Dip sowie den grünen Ringen der Frühlingszwiebeln garnieren.