

24. Mai Wüste Negev-Puuuh- s´ist nimmer lang..

Hier ess ma: Gebackene Süßkartoffeln mit Feigen & Ziegenkäs

3St	mittlere Süßkartoffeln
6St	Frühlingszwiebeln
100g	Ziegenfrischkäse
4St	reife frische Feigen
1St kleine	kleine rote Chili
5EL	Öl (hier Rapsöl, im Original Olivenöl)
70ml	Balsamico
2EL	Zucker
	evtl. etwas Wasser
	Salz und Pfeffer

Suberuinding:

Backofen auf 220° vorheizen

Süßkartoffeln schälen und in relativ gleichmäßige Spalten schneiden

Backblech mit Backpapier belegen

Süßkartoffelstücke mit 2 - 3 EL Öl benetzen und kräftig salzen und pfeffern
im Backofen ~25min. nicht zu weich garen, abkühlen lassen

Frühlingszwiebeln waschen und putzen, erst der Länge nach halbieren
und die Stücke dann noch einmal quer teilen

Peperoni in dünne Ringe schneiden

Balsamico mit Zucker kurz aufkochen lassen,
dann die Temperatur reduzieren und etwa 5 Minuten einköcheln lassen,
dann zum Abkühlen vom Herd nehmen

Frühlingszwiebeln mit Peperoni im restlichen Öl unter Rühren etwa 5 Minuten anbräunen
und mit Salz und Pfeffer würzen

Feigen waschen, Stiele entfernen und vierteln

die Balsamicoreduktion wird beim Abkühlen noch dicker,
falls sie zu starr wird, mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen und glatt rühren

Süßkartoffeln lauwarm auf einer Platte anrichten, Feigenviertel verteilen
und lauwarmer Lauchzwiebel-Chili-Mischung samt Öl darüber geben,
abschmecken und eventuell noch einmal nachwürzen,

Ziegenkäs drüberkrümeln & mit Balsamicoreduktion beträugeln

LOSGABELN!