

Süsskartoffeln mit Limetten-Joghurt



Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.

Limetten-Joghurt zubereiten: Joghurt mit Limettensaft (nach Geschmack) und 1 EL Olivenöl vermischen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Süsskartoffeln marinieren: Süsskartoffeln der Länge nach in 8 Schnitze schneiden (etwa 2.5 cm dick). Mit Honig, der Hälfte des Piments, Meersalz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und dem restlichen Olivenöl etwa 10 Minuten marinieren lassen.

Süsskartoffeln im Ofen rösten: Auf ein Backblech ausbreiten und etwa 20 Minuten rösten, sie sollen an den Rändern leicht karamellisieren und einem Messer keinen Widerstand leisten, wenn man es hineinsteckt.

Zutaten für 4 Personen

- 2 mittlere bis grosse Süsskartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150g griechischer Joghurt
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- Saft von 1–2 Limetten
- 4 EL [Blüten Honig](#)
- 1 EL Piment d'Espelette
- [Maldon Salzflöcken](#)

Anrichten: Frühlingszwiebeln (nur das Grüne) in feine Scheiben schneiden. Süsskartoffeln mit restlichem Piment, den Frühlingszwiebeln und den Maldon Salzflöcken bestreuen und mit dem Joghurt servieren.