

Süsskartoffeln à la Chef

Zutaten für 4 Personen



Zutaten

- 4 Süsskartoffeln
- 2 Peperoni
- 2 Zucchini
- 600g Poulet Fleisch
geschnetzelt
- Öl, Salz und Pfeffer
- 4 Frühlingszwiebeln
- 8 EL Barbecue Sauce
- Crème fraîche

1. Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Kartoffeln mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen.
2. Peperoni und Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Fleisch in Öl in einer Pfanne erhitzen ca. 5 Minuten braten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen. Peperoni, Zwiebeln (schräg in Ringe geschnitten) und Zucchini im Bratfett

andünsten. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel ca. 1/3 der Kartoffel aushöhlen. Fleisch und Gemüse vermengen. Mit Barbecue Sauce abschmecken und auf die Kartoffeln verteilen. Mit Lauchzwiebeln bestreuen. Je einen Löffel Crème fraîche obendrauf.