

Gefüllte Süßkartoffeln

400 g	Kräuterfrischkäse
100 g	Speck
100 g	Fetakäse
2	Zwiebeln
½ Bund	Lauchzwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1 cm	Ingwer
½	Zitrone (Abrieb)
2	Süßkartoffeln
100 g	Hartkäse zum Reiben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Süßkartoffeln ca. 10 - 15 Minuten bei 200 °C in den Backofen legen. Die Süßkartoffeln danach in der Mitte längs halbieren und mit einem Löffel ausschaben.

Die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und den Speck in einer Pfanne anbraten.

Danach den Frischkäse, den ausgehöhlten Inhalt der Süßkartoffel und die Lauchzwiebelringe zugeben und alles gut verrühren. Anschließend noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Danach wird der Pfanneninhalt mit einem Löffel in die Süßkartoffeln gefüllt. Anschließend den Käse darüber reiben.

Nun kommen die Kartoffeln in den vorgeheizten Grill und werden ca. 15 - 20 Minuten überbacken.

Wenn der Käse schön braun ist, servieren.