

# Gebackene Süßkartoffel mit Pilzen

---

## Zutaten

- 2 Süßkartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 200g Champignons
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Honig

## Zubereitung

- Öl und Salz in eine Schüssel geben
- Süßkartoffeln damit einreiben
- Süßkartoffeln in den Ofen
- Champignons putzen und vierteln
- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
- Champignons und Zwiebeln in Pfanne anbraten und würzen
- Balsamico und Honig dazugeben und die Flüssigkeit gut einkochen lassen
- Süßkartoffeln in der Hälfte aufschneiden und mit Champignon-Zwiebel-Mischung füllen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Nach Belieben mit Dip servieren

Backofen 160 Grad ca. 40 Minuten