

10% auf alles von ARYA LAYA mit dem Gutscheincode "AryaLaya10"

Reformhaus®  
QualitätReformhaus®  
Versand ab  
49€Reformhaus®  
CO2-  
neutraler  
VersandReformhaus®  
finden

Kundenservice

Social



Wonach suchen Sie?



Alle Kategorien

Lebensmittel

Schönheit  
& PflegeNahrungsergänzung  
& Freie Arznei

Hersteller

Markenwelt

Angebot

März 27, 2013

## Süßkartoffeln-Erdnuss-Gratin

Hugh Fearnley-Whittingstall

Glutenfrei



Aktuelle Bewertung 3.6 durch 5 Benutzer

**Kategorie** Hauptgericht**Portionen** 4

Süßkartoffeln sind eine schöne Abwechslung und mit etwas Knoblauch und Chili auch nicht zu süß, sondern ein verführerischer Gratin. Etwas Limette und Erdnussbutter geben diesem Gericht eine leichte Satay-Note.

### Zutaten

1 kg Süßkartoffeln

2 EL Sonnenblumenöl

1 rote Chili

3 Knoblauchzehen

250 ml Sahne

150 g ungesüßte Erdnussbutter mit Stückchen

1 Limette



Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

### Schritt 1

Ofen auf 190 Grad vorheizen und eine große Gratinform einölen. Knoblauch und Chili fein hacken. Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Alles in einer großen Schüssel mit einem Esslöffel Öl, der Sahne sowie etwas Salz und Pfeffer wenden.

### Schritt 2

Die Hälfte der Süßkartoffelscheiben gleichmäßig in die Gratinform schichten. Sie sollten möglichst flach liegen.

### Schritt 3

Erdnussbutter mit einem Esslöffel Öl sowie Saft und Schale der Limette mischen. Diese Mischung in Tupfen auf die Süßkartoffeln in der Form setzen. Gleichmäßig mit den restlichen Süßkartoffelscheiben abdecken. Mit dem eventuell in der Schüssel verbliebenen Rest der Sahnemischung beträufeln.

### Schritt 4

Form mit Folie abdecken und im Ofen 20 Minuten backen, dann die Folie entfernen und weitere 30 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln ganz weich sind und die Oberfläche knusprig braun ist. Damit sie noch knuspriger wird, einige Minuten unter den Backofengrill schieben, dabei aber nicht aus den Augen lassen. Heiß servieren.

### Tipp:

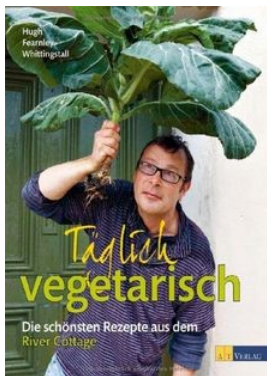
Dazu passt ein knackiger Blattsalat als Kontrast zu dem süßen, gehaltvollen Gratin.

## Anmerkung

---

### Buchtipp

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Täglich vegetarisch – Die schönsten Rezepte aus dem River Cottage“ von Hugh Fearnley-Whittingstall. AT Verlag, ISBN: 978-3-03800-725-8



Eingeordnet unter: Auflauf, Aufwand:Einfach, Eigenschaften:Glutenfrei, glutenfrei, Liebesspeise:Aufläufe, Rezeptart:Hauptgericht, vegetarisch

[< Vorheriger Artikel](#)

## Kommentare

**Smartgirl** – September 26, 2022

Was passiert mit der anderen Hälfte der Süßkartoffeln?

## Einen Kommentar hinterlassen

*Kommentare müssen genehmigt werden, bevor sie erscheinen*

Ihr Name \*

Email \*