

GERÖSTETE SÜSSKARTOFFELN MIT THYMIAN UND MONTMORENCY KIRSCHEN

Die getrockneten Montmorency Sauerkirschen passen hervorragend zu allen Gerichten mit Süßkartoffeln. Doch nicht nur das: dieses Gericht gibt jede Menge Power! Sie decken damit Ihren gesamten Tagesbedarf an Vitamin A und knapp die Hälfte Ihres Tagesbedarfs an Vitamin C.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

- 1/2 Tasse gehackte Pecannüsse
- 1 Teelöffel Ahornsirup
- ca. 1,4 Kilo Süßkartoffeln,
geschält und in Würfel geschnitten (ca. 1cm)
- 2 Teelöffel frischer Thymian
- 1 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/4 Tasse Blauschimmelkäse, zerbröckelt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Optional:
1 Prise Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer kleinen Schüssel die Pecannüsse mit dem Ahornsirup vermengen und zur Seite stellen. In einer großen Schüssel die Kartoffeln, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen.

Wenn gewünscht, auch die Chiliflocken zugeben. Das Ganze auf das Backblech geben und 15 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar aber noch bissfest sind.

Die Pecannüsse auf ein Stück Alufolie geben und die letzten 5 Minuten der Garzeit der Kartoffeln mitgaren. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kartoffeln, die Pecannüsse und die Montmorency Kirschen in einer Servierschüssel gut vermengen.

Kurz stehen lassen und dann den Blauschimmelkäse darübergeben. Sofort servieren.