

## Süßkartoffeln

---



### Zubereitung (4 Personen)

4 Süßkartoffeln  
600 g Pilze – z.B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge  
1 Dose Kichererbsen  
2 Frühlingszwiebeln  
200 g saurer Halbrahm  
2 EL Honig  
2 TL Zitronensaft  
2 EL Balsamico

- Öl und Salz in eine Schüssel geben und die Kartoffeln damit einreiben
- die Süßkartoffeln im Backofen ca. 40 Minuten backen
- währenddessen die Pilze putzen und vierteln
- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
- Pilze und Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer anbraten
- Kichererbsen abgießen und zu den Pilzen in die Pfanne geben
- Balsamico und Honig dazugeben und die Flüssigkeit gut einkochen lassen
- sauren Halbrahm mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren
- mit Kräutern würzen
- Die Süßkartoffeln aus dem Ofen holen, längs aufschneiden und mit der Pilzmischung füllen
- mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem sauren Halbrahm servieren