

Zutaten

- 500 g Süßkartoffeln
- 1 Limette
- 40 ml Olivenöl

Beilage

Süßkartoffelecken

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliche Süßkartoffelecken mit Limette. Probiere es jetzt aus bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Süßkartoffeln im Ofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 min backen. Die Süßkartoffeln vor dem Servieren mit Limettenabrieb würzen.