

Zutaten

- 400 g rohe Süßkartoffel
- 200 ml Sahne
- Rosmarin, Thymian
- 50 g Gorgonzola
- Salz

Beilage

Süßkartoffel-Gratin

Entdecken Sie unser cremiges Süßkartoffel-Gratin mit Gorgonzola. Perfekt für Ihr nächstes Dinner! Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Süßkartoffeln schälen, in dünne Scheiben raspeln und in eine Auflaufform geben. Sahne erhitzen, und Gorgonzola darin auflösen lassen. Kräuter fein schneiden, zur Sahne geben und kräftig mit Salz würzen. Flüssigkeit über die Süßkartoffeln geben, mit den Händen etwas vermischen und dann gut festdrücken.
2. Erst für 5 Minuten bei 220 °C Umluft, dann bei 160 °C für ca. 45 Minuten im Ofen backen.