

# Süßkartoffel-Scheibe, Feta, Cranyberrys, Pesto-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Süßkartoffel:**

1 große Süßkartoffel	1 Knoblauchzehe	100 g Feta
40 g Mandeln	40 g getrock. Cranberrys	Ras el-Hanout
Chiliflocken	Olivenöl	Salz

**Für die Pesto-Creme:**

60 g Blattspinat	1 Zitrone, Saft	2 EL Frischkäse
2 EL Naturjoghurt	40 g Mandeln	40 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Wildkräutersalat:**

60 g Wildkräutersalat	1 Grapefruit	1 Zitrone, Saft
1 EL Aprikosenmarmelade	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

rote Radieschensprossen

**Für die Süßkartoffel:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Olivenöl mit Gewürzen mischen. Süßkartoffelscheiben in Auflaufform legen und mit Gewürzöl vermengen. Mandeln hacken.

Fetakäse über Süßkartoffel bröseln und mit gehackten Mandeln und Cranberrys toppen. Knoblauchzehe leicht andrücken und mit in die Auflaufform legen. Bei 180 Grad für ca. 10 Minuten überbacken.

**Für die Pesto-Creme:**

Blattspinat waschen und trockenschleudern. Anschließend grob hacken.

Mandeln ebenfalls grob hacken. Mandeln und Spinat mit Olivenöl in den Mixer geben, solange mixen bis die gewünscht Konsistenz erreicht ist.

Jogurt und Frischkäse untermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für den Wildkräutersalat:**

Salat waschen und trockenschleudern. Grapefruit filetieren, dabei den Saft auffangen.

Aus Marmelade, Öl, einem Spritzer Zitronensaft und aufgefangenem Grapefruitsaft ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildkräuter mit Dressing vermengen und mit Grapefruit-Filets garnieren.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Sprossen garnieren.

Annelie Posselt am 25. Juni 2024