



Gebackene Raclette- Süßkartoffeln

für 4 Portionen

Zutaten

1kg	Süßkartoffeln
etwas	Öl
etwas	Salz
1	Brokkoli (oder anderes Saisongemüse)
200-300g	Raclette mit Kräutermantel (oder andere Sorte nach Belieben)
evt.	Nüsse



Anweisung

1. Süßkartoffeln waschen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel 3x oben einstechen. Mit Öl bepinseln und etwas Salz darüberstreuen. Für 45 Min. bei 220°C (Umluft 200°C) backen.
2. In der Zwischenzeit Brokkoli waschen und in Röschen schneiden. Für ca. 5 Minuten in siedendem Salzwasser weichkochen. Kurz mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen.
3. Süßkartoffeln längs einschneiden (nicht ganz durchschneiden). Etwas auseinanderdrücken und mit Käse und Brokkoli füllen. Käse auch darüber verteilen.
4. Die Kartoffeln nochmals für ca. 10 Minuten fertigbacken. Nach Belieben mit Nüssen garnieren.