



Rezept

Süßkartoffelspirale mit Rosmarin

Die süsse, harmonische und erst noch magenfreundliche Beilage. Himmlisch und einfach!

15 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

800g Süßkartoffeln, gewaschen

50g Butter, flüssig

4 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgestreift, gehackt

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Süsskartoffeln in gleichmässige, 2mm dicke Scheiben schneiden, spiralartig in die vorbereitete Form legen, würzen.

Butter, Knoblauch und Rosmarin über die Süsskartoffeln verteilen. Im auf 230°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.