

Süßkartoffelschiffchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten Vorbereitung + ca. 45 Minuten grillen

Zutaten (pro Person):

- 1 Süßkartoffel (300 g)
- 30 g Spinat
- 30 g Kichererbsen (aus der Dose, dann müssen sie nicht mehr eingeweicht werden)
- 50 g Crème fraîche
- 60 g MEGGLE Kräuter-Butter
- 1 gestrichener TL Curry
- 1 TL frischer Koriander
- Msp. Muskat



Die Süßkartoffel längs halbieren und bei beiden Hälften mittig einen kleinen Keil herausschneiden. Beide Schnittflächen mit 10 g Kräuter-Butter bestreichen. Spinat, Kichererbsen, restliche Kräuter-Butter und Crème fraîche verrühren. Mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf der Kartoffel verteilen. Kartoffel auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen, alle 4 Seiten hochbiegen und zu einem kleinen Päckchen verschließen.

Auf dem Grill ca. 45 Minuten garen.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

