

# Süßkartoffeltoast

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 4       | Süßkartoffeln                   |
| 2 TL    | Kokosöl                         |
| 30 g    | Ziegenfrischkäse                |
| 1       | FrISChe Feige                   |
| 3 EL    | Naturjoghurt                    |
| 40 g    | FrISChe Obst<br>FrISChe Kräuter |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer                |
| 10 g    | Schokoladenstreusel             |
| 2 TL    | Artischockencreme               |



## Zubereitung

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und der Länge nach in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Beidseitig dünn mit Kokosöl bestreichen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Für zirka 15 - 20 Minuten backen (mit einer Gabel vorsichtig testen, ob die Süßkartoffeln weich sind). Auf einem Gitterrost kurz abkühlen lassen und mit einem Topping nach Wahl belegen.

Unsere Lieblingstoppings: Ziegenfrischkäse und frischen Feigen; Naturjoghurt, Bananenscheiben und Schokoladenstreusel; Frischkäse, Himbeeren und Blaubeeren; Mozzarella und Tomaten mit Basilikum; Büffelmozzarella, Basilikum und Granatapfelkerne; Artischockencreme

## Hinweise

Das Süßkartoffeltoast ist eine weizenfreie Alternative zum Toastbrot.