

# Süßkartoffeltoast

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

4 Stück	Süßkartoffeln
2 TL	Kokosöl
30 g	Ziegenfrischkäse
1 Stück	Frische Feige
3 EL	Naturjoghurt
40 g	Frisches Obst Frische Kräuter
1 Prise	Salz und Pfeffer
10 g	Schokoladenstreusel



## 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