

Batatepüree mit gegrillten Zucchini

Zutaten

1kg Batate/Süßkartoffeln,
4 Zucchini,
2 EL Parmesan,
Olivenöl,
Saft einer Zitrone,
Salz, Zucker, Pfeffer,
2 EL Kürbiskerne,
2 TL Honig, Kürbiskernöl

1 Monte Ziego Natur (Ziegenfrischkäse)

Zubereitung

Batate waschen, schälen, kleinschneiden und ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft im Backofen auf der unteren Schiene weich backen.

Weiche Batate mit dem geriebenen Parmesan, etwas Salz, einer Prise Zucker und frisch gepresstem Zitronensaft cremig pürieren, in einem Topf erhitzen und warm halten.

Die Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, im Olivenöl wenden und in der Pfanne anbraten dabei mit Salz und Pfeffer würzen, im Backofen noch 2 Minuten nachgrillen.

Die Kürbiskerne in der Pfanne erwärmen, den Honig dazu geben und von der Platte nehmen.

Die gegrillten Zucchini auf warmen Tellern anrichten. Kürbiskerne, zerbröselter Ziegenkäse und Püree in kleinen Nocken auf die Zucchini setzen. Dann alles mit wenigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und frisch servieren.