



# Gefüllte Süßkartoffel mit Sugo

Für 4 Personen



## ZUTATEN

4 große Süßkartoffeln | 100g Cashewnüsse | 1 Karotte  
4 Champignons | 1 roter Paprika | 3 EL Olivenöl | 2 EL Zitronensaft  
1 Frühlingszwiebel | 1 Prise(n) Salz, Pfeffer | FELIX Sugo Gegrilltes Gemüse 360g

## ZUBEREITUNG

**1** Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln waschen, abtrocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für etwa 50 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Rost backen. **2** Das restliche Gemüse waschen und klein schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Die letzten 30 Minuten zu den Süßkartoffeln in den Ofen geben und Blech unter dem Rost platzieren. **3** Wenn die Süßkartoffeln weich sind, der Länge nach einschneiden und aufklappen. Danach grob auslöffeln. **4** Je einen Löffel Sugo auf die Süßkartoffeln geben und zum Aufwärmen nochmals kurz in den Ofen. Das fertige Ofengemüse mit dem ausgehöhlten Süßkartoffel-Fleisch vermengen. Salzen und pfeffern. **5** Das Gemüse in die ausgehöhlten Süßkartoffeln mit Sugo geben. Mit Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen garnieren.

