



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © Fotolia



Hauptspeise

Süsskartoffelgratin

Zutaten

Für 4 Personen

700 g Süsskartoffeln
200 g Ricotta
100 g Mandeln
8 Knoblauchzehen
4 Orangen
wenig Rapsöl
wenig Honig
wenig frischer Zitronenthymian
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Süsskartoffeln gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Knoblauch schälen und Thymian zupfen.
2. Süsskartoffeln, Mandeln, Knoblauch und Thymian in einer Gratinschale mischen, abschmecken, mit wenig Rapsöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.
3. Ricotta zerbröckeln, Orangen schälen und in dünne Rädchen schneiden.
4. Gratinschale aus dem Ofen nehmen und die Süsskartoffeln mit wenig Honig beträufeln, mit Orangenscheiben belegen und den Ricottakäse zuoberst verteilen.
5. Schale ca. 5 Minuten im Ofen mit Oberhitze auf 250 °C überbacken und direkt aus dem Ofen servieren.