



## Süßkartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse

### Zutaten:

200g Süßkartoffeln  
1 Stck. Butter  
200g Spinat  
150g Ziegenkäse  
160g Saure Sahne  
Honig  
Ingwer  
rote Paprika  
Rosmarin, Thymian, Minze  
Chili  
Tomaten (stückig)  
Sesam  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Schälen Sie die Süßkartoffeln. Schneiden Sie sie in Auflaufform- und Mundgerechte Stücke. Kochen Sie die Süßkartoffelstücke für etwa 3-4 Minuten in einem Topf mit Salzwasser vor.

Erhitzen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne. Schneiden Sie Ingwer und Paprika in kleine Würfel. Schwitzen Sie beides kurz in der Pfanne an, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und geben Sie anschließend den Spinat mit dazu.

Reiben Sie die Auflaufform mit etwas Öl aus. Befüllen Sie die Auflaufförmchen oder die Auflaufform mit Süßkartoffel, etwas Honig, dann der Spinat, ein Klecks Saure Sahne und am Schluss der Ziegenkäse. Backen Sie den Auflauf anschließend für 10-15 Minuten im Ofen. Legen Sie in den letzten 5 Minuten noch Tomatenstücke oder Cocktailtomaten oben drauf.

Rösten Sie etwas Sesam in einer Pfanne an. Geben Sie beim Servieren etwas Sesamsamen über den Auflauf.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.