

## *Süßkartoffel-Gratin mit Nusskruste*



### **Zutaten :**

Für 4 Personen.

Zubereitung: 25 Min. + Koch- und Backzeit: 25 Min.

- 750 g Süßkartoffeln
- Öl für die Form
- 1 2 Bund Petersilie, gehackt
- 75 g Cashew- oder Erdnüsse
- 150 g saure Sahne(oder Sojasahne)
- 1 TL Kräutersalz
- 1 2 TL Gemüsebrühwürze
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 2 TL Cumin

### **Zubereitung :**

1 Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Salz-wasser 5 Min. blanchieren. Abtropfen lassen. Dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten.

2 Petersilie und gehackte Nüsse darüber streuen.

3 Sahne mit Salz, Gemüsebrühwürze, Muskatnuss und Cumin verquirlen. Über das Gratin geben.

4 Bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 20 Minutenbacken. Dazu passt ein frischer Salat.

---

Fotos: Michael Himpel // Foodstylist: Jürgen Vondung // Styling: Barbara Hilmes // Rezepte: Judith Braun

- [Die Schätze des Kolumbus | Rezepte für Entdecker](#)  
(Schrot&Korn 10/2006)