



## **Gefüllte Süßkartoffeln**

800g Süßkartoffeln

2 EL Olivenöl

50g Blattspinat

2 EL Kochsahne

4 EL grob geriebener Pecorino

3 EL Pinienkerne

Salz, Muskatnuss

Backpapier

Süßkartoffeln waschen, halbieren, Schnittfläche mit Öl einreiben und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 30 Min. bei 200 Grad garen. Inzwischen den Spinat waschen, grob hacken und mit der Sahne bei leichter Hitze zerfallen lassen. Süßkartoffel aushöhlen und das Innere mit dem Spinat mischen. 3 EL Pecorino und Pinienkerne hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Füllung in die ausgehöhlten Süßkartoffeln geben und mit dem restlichen Pecorino ca. 10 Min. im Ofen garen.