# Gefüllte Süßkartoffel mit Mozzarella

> 30 Min. Einfach

## Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln mit einer Gabel der Mitte entlang einstechen und zum Vorgaren für 5 Minuten in die Mikrowelle geben. Entlang der Einstichstellen die Süßkartoffeln halbieren und die Hälften aushöhlen, bis circa 1 cm breiter Rand stehen bleibt.
2. Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden und ebenfalls auf das Blech häufen.
3. Chilipulver, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Auf dem Backblech die Süßkartoffeln mit Öl und der Gewürzmischung einreiben, sowie das Gemüse analog der Süßkartoffeln marinieren und anschließend gut vermengen. Bevor das Backblech jedoch in den Ofen kommt, das Hähnchenbrustfilet noch wie das Gemüse und die Kartoffeln verfeinern und auf das Gemüse legen.
4. Nun das Ganze bei 200 °C für 20 Minuten backen lassen.
5. Das Hähnchenbrustfilet mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und die Fleischstücke mit dem Gemüse gut durchmischen. Die Hähnchen-Gemüse-Füllung auf die Süßkartoffeln verteilen und den geriebenen Mozzarella darüber streuen.
6. Zu guter Letzt nochmal bei 200 °C für 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Mozzarella schmilzt.

**Tipp:**
Für ein geschmackliches Highlight mit Rosmarin servieren.

## Zutaten

- 2 Süßkartoffel
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 gelbe Paprika
- 1/2 grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- Öl
- 300g Hähnchenbrustfilet

*Zum Überbacken und Garnieren:*

- 3 EL GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- Rosmarin