Monika Nagls Rezept: Süßkartoffel im Airfryer mit Protinella und Ricotta

Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Die Süßkartoffel schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Für die Creme den Ricotta mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Kräutern und etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Nun die Süßkartoffelscheiben großzügig damit bestreichen und dünn geschnittene Tomatenscheiben darauflegen. Die Bambini Protinella Minis halbieren und ebenfalls auf die Süßkartoffeln legen.
4. Anschließend für 15 bis 20 Minuten bei 180 °C in den Airfryer geben.
5. Zu guter Letzt die Süßkartoffeln auf einem Teller servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Zutaten

- 1 Süßkartoffel

Für die Creme:

- 100 g GOLDSTEIG Ricotta
- 75 g Speckwürfel
- ½ rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Kräutermischung
- Salz
- Pfeffer

Für den Belag:

- 2 Tomaten
- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Protinella Mini

Zum Garnieren:

- 2 EL Schnittlauch, klein geschnitten