



Süßkartoffel-Auflauf

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



45 Minuten

Zutaten

800 g geschälte Süßkartoffeln
1 Paprika
1 Lauch
1 Karotte
1 Packung Feta
Eine Handvoll Cocktail-Tomaten
1 Dose passierte Tomaten
4 Eier
Salz, Pfeffer, Thymian
Tomaten-Paradeisersalz Altes
Gewürzamt (optional)
Olivenöl

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Stoneware mit Butterschmalz einfetten. Süßkartoffeln und Karotte schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian dazugeben und über das Gemüse gießen. Alles gut vermengen und 20 Minuten backen. Währenddessen Paprika und Feta klein würfeln. Lauch in dünne Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Die passierten Tomaten mit der Gewürzmischung abschmecken. Die Form aus dem Ofen holen und Paprika, Lauch, Tomaten und Feta unterheben. Zum Schluss die passierten Tomaten darüber gießen. Die Form zurück in den Ofen schieben und weitere 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Spiegeleier zubereiten und den Auflauf damit genießen.