


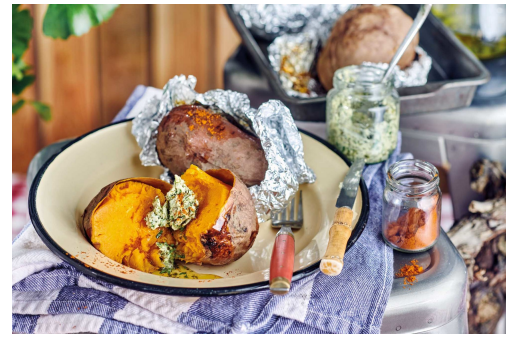


Gebackene Süßkartoffel Grillen

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
5min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Süßkartoffeln	4 St.
Kräuterbutter	4 EL
Salz	
Cayennepfeffer	

Zubereitung

1. Grill anheizen. Süßkartoffeln waschen, trocknen und einzeln in Alufolie schlagen. Süßkartoffel in der heißen Grillglut ca. 25 Min. gar backen.
2. Süßkartoffel aus dem Feuer nehmen, leicht abkühlen lassen und aus der Alufolie nehmen.
3. Die Mitte der Süßkartoffel einschneiden und aufdrücken, ein Stück Kräuterbutter hineingeben und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	410 kcal		
Kohlenhydrate	81 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	6 g	Fette	8 g