



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 |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 12 g |
| Fette | 7 g |