

Gegrilltes Süßkartoffelpüree mit Sommerkräutern

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus ca. 45 Minuten Garzeit

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen:

2 Süßkartoffeln, je 400-500 g (mit orangem Fleisch; schmeckt auch mit normalen Kartoffeln)

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

4 Rosmarinzweige

150 g Weihenstephan Butter

100 g Kirschtomaten

1 Handvoll junge Salatblättchen und Kräuter, z. B. Babyleaf-Salat, Spinat, Petersilie, Oregano, Rucola, Kapuzinerkresse o. Ä.

100 ml Buttermilch

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln sauber waschen, längs halbieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, Rosmarinzweige in mehrere Stücke brechen. Mit den Süßkartoffeln in 4 Stücke Alufolie verteilen, einwickeln, dabei jeweils ein großzügiges Stück Weihenstephan Butter dazugeben. Süßkartoffeln auf einer nicht allzu heißen Stelle des Grills oder bei 160 Grad Umluft im Ofen etwa 45 Minuten weich garen.

2. Kirschtomaten halbieren, Salate waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Süßkartoffeln auspacken, die Schalen abziehen und das Süßkartoffelfleisch sowie die Garflüssigkeit in eine Schüssel geben. Mit dem Pürierstab pürieren, dabei 1 EL Zitronensaft, die restliche Weihenstephan Frische Butter und Buttermilch zugeben, abschmecken.

3. Das lauwarmer Süßkartoffelpüree anrichten. Salatblättchen und Tomaten mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und locker auf dem Püree verteilen.