



## Süßkartoffel-Kumpir

mit frischem Zuckermais



Zutaten für 4 Personen:

<b>Kumpir</b>	Die Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Gabel rundherum leicht einstechen. Mit etwas Öl einreiben und auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen geben. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.
4 Mini-Süßkartoffeln	
2 Zuckermais	
2 Mozzarella	
Pfeffer	
Salz	Anschließend herausnehmen und in der Hälfte auseinander brechen. Den Zuckermais schälen und die Körner vom Kolben schneiden. Mit der gehackten Zwiebel, sowie Salz, Pfeffer und Kumin in einer Pfanne kurz andünsten.
1 Zwiebel	
1 TL Kumin	
1 Bund Petersilie	
4 EL Olivenöl	
1 Zitrone	Dann die Kartoffeln mit dem Mais befüllen und mit Mozzarella-scheiben belegen. In den Ofen geben und für 10 Minuten überbacken.
2 EL Honig	

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und mit 2 EL Zitronensaft, Olivenöl, Honig und Salz in einem Mixer geben und fein hacken. Die fertigen Kartoffeln mit der Petersilien-Marinade beträufeln und servieren.