



Sweetpotatoe-Twister

mit Petersilienmarinade



Zutaten für 2 Personen:

- Twister** Die Süßkartoffeln waschen und auf Holz- oder Metallspieße stecken.
- 4 – 5 Mini-Süßkartoffeln (ca. 600 g) Dann die Kartoffeln mit einem Messer von der einen Seite der Kartoffel, bis zur anderen Seite bis auf den Holzspieß tief einschneiden. So entsteht eine Spirale.
- 1 Bund Petersilie
2 EL Apfelessig
4 EL Öl
Salz
1 Knoblauchzehe
etwas Pfeffer
- Die Kartoffeln Einölen, Salzen, dabei leicht auseinander fächern und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 15 – 20 Minuten knusprig backen.
- Die gewaschene Petersilie mit dem Apfelessig, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer fein mixen und damit die Sweetpotatoe-Twister benetzen.