

# Süßkartoffel-Auflauf

## Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer
- 150 g Feta
- 5 kleine Tomaten

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und würfeln. Mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. In eine Auflaufform geben und zunächst 20 Minuten im Ofen vorgaren.

Währenddessen den Feta würfeln, die Tomaten waschen und vierteln. Süßkartoffeln kurz aus dem Ofen holen, mit Feta und Tomaten bestreuen, dann den Auflauf weitere 10 Minuten garen.

Nach Belieben mit Kräutern der Provence und/oder getrockneten Tomatenflocken bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)