



Natürlich Portugal.

---

# GEBACKENE SÜSSKARTOFFELSCHNITZEN

## mit Sardinen-Topping

---

### ZUTATEN

8 Scheiben Süßkartoffeln

1 Glas (100 g) Sardinen mit konfiierter Tomate (Saboreal)

Natives Olivenöl Extra

Salz

Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln samt Schale in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag auf ein Backblech legen und etwa 15 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und als Topping auf jede Süßkartoffelscheibe einen Teelöffel Sardinen mit konfiierter Tomate geben.

**BOM APETITE!**