

# Süßkartoffel mit Avocado-Paprika-Creme für 6 Personen

1 kg Süßkartoffeln	gründlich waschen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Öl	mit
Ur – Salz	und
schwarzen Pfeffer	vermischen und die Süßkartoffeln rundherum damit bepinseln. Im heißen Ofen bei etwa 200 Grad je nach Größe ca. 50 - 60 Min. garen.
150g Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	fein würfeln.
Öl	in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin bräunen.
4 Avocados	halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Dieses mit
200 g Schmand,	und
150 g California Frischkäse,	vermengen, mit den Zwiebeln und Knoblauch vermischen.
2 El. Zitronensaft	ganz fein würfeln.(ein paar Würfel für die Deko zurücklegen)
4 rote Paprika	fein hacken. ¾ der Petersilie und der gewürfelten Paprika zur
½ Bd. Petersilie	geben. Alles mit
Crème	und abschmecken.
Salz & Pfeffer	Die gegarten Süßkartoffeln der Länge nach einschneiden und mit der Avocado-Paprika-Creme auf Tellern anrichten. Mit
4 El. gehackten gerösteten Mandeln	der restlichen
Petersilie	und die verbliebenen
Paprikawürfel	bestreut servieren.