

# Süßkartoffel Kumpir und St. Mang - Rubius "Der Würzige"



## Zutaten (für 4 Portionen)

- 360g St. Mang Rubius „Der Würzige“
- 4 Süßkartoffeln
- 530g Kichererbsen
- 2 Gurken
- 2 Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300g saure Sahne
- 30g Schnittlauch
- 2 Zitronen



## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 180°C vor. Süßkartoffeln waschen und längs halbieren. Schnittseite mehrfach mit einer Gabel einstechen und salzen. Süßkartoffelhälften mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen für 35 - 40 Min. lang backen, bis die Kartoffeln innen weich sind.
2. Währenddessen Kichererbsen durch ein Sieb abgießen. Gurke längs halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und Gurkenhälften in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls würfeln. Weißen und Grünen Teil der Frühlingszwiebel getrennt voneinander in feine Ringe scheiden.
3. Kichererbsen, Gurken- und Tomatenwürfel und weißen Teil der Frühlingszwiebel in einer großen Schüssel miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Schnittlauch in fein Röllchen schneiden und in einer kleinen Schüssel zusammen mit der sauren Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. St. Mang Rubius "Der Würzige" in 8 dünne Scheiben schneiden.
5. Nach Ende der Backzeit die Süßkartoffelhälften umdrehen und mit einer Gabel das Innere etwas auflockern. Dabei vorsichtig sein, sodass die Schale nicht beschädigt wird. Jede Hälfte mit 2 Käsescheiben belegen und für weitere 5 Min. zurück in den Ofen geben und den Käse etwas schmelzen lassen.
6. Kumpir auf Tellern anrichten und mit dem Kichererbsensalat toppen. Einen Klecks Kräuter-Dip dazugeben und mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)