**Feigen-Süßkartoffel-Türmchen mit Brie**

**Zutaten für 8 Stück:**

2 Süßkartoffeln aus North Carolina

Salz

30 g Walnusskerne

150 g Brie

4 Feigen

1 EL Öl

Fleur de Sel, Pfeffer

gemahlener Piment

1 Spritzer Zitronensaft

8 Zweige Rosmarin

**Zubereitung:**

1. Süßkartoffeln schälen. Jede Süßkartoffel quer in 8 dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In ein Schälchen füllen. Brie in 8 Stücke schneiden, die Schnittflächen in die Walnüsse drücken. Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Von den Rosmarinzweigen die unteren Nadeln abstreifen, so dass nur ein Büschel am Ende stehen bleibt.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Süßkartoffelscheiben darin rundherum ca. 4 Minuten braten. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Piment würzen. Zitronensaft darüber träufeln. Scheiben aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

4. Auf je 1 Süßkartoffelscheibe 1 Stück Brie, 1 weitere Süßkartoffelscheibe und 1 Feigenviertel stapeln. Mit den Rosmarinzweigen zusammenstecken.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

**Nährwertangaben pro Stück:**

Energie: 153 kcal/639 kJ

Eiweiß: 5 g

Fett: 8 g

Kohlenhydrate: 14 g