**Süßkartoffel-Auflauf**

**mit Pinienkernen**



**Zutaten für 4 Personen:**

1,2 kg Süßkartoffeln

½ Bund Thymian

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

200 g Schafkäse

60 g Pinienkerne

Saft von 1 Limette

**1.** Süßkartoffeln schälen, längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian zufügen und alles vermengen.

**2.** Süßkartoffeln mit dem gewürzten Öl vermengen. In eine Auflaufform geben, mit Folie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3; Umluft: 175 °C) 20 Minuten backen.   
  
**3.** Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Folie entfernen. Schafkäse gleichmäßig über den Kartoffeln zerbröckeln. Mit Pinienkernen bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere 10-15 Minuten backen. Mit Limettensaft beträufeln und sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Nährwertangaben pro Portion:**

Energie: 637 kcal / 2670 kJ

Eiweiß: 17,1 g

Fett: 29,3 g

Kohlenhydrate: 73,9 g