



Bergkäse-Süßkartoffel Schiffchen

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Süßkartoffeln
- 240 g [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. mind. 10 Monate gereift](#)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 1 TL Honig
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

- Salat:

- **100 g** Feldsalat
- **100 g** Rucola Salat
- **50 g** Kirschen

- **Dressing:**
- **4 EL** Apfelessig
- **2 EL** Olivenöl
- **1 TL** Honig
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln halbieren und mit der flachen Seite nach oben auf das Backpapier legen. Bei selber Temperatur für 35-40 Minuten weich backen.

2. In der Zwischenzeit den Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und mit Hilfe eines scharfen Messers fein hacken. Die Eier, die Milch und den Honig in einer Schüssel miteinander verquirlen. Die Käse-Würfel und den Schnittlauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer etwa einen halben Zentimeter vom Rand entfernt rundherum schneiden. Die Schale am Boden nicht durchstechen. Anschließend das Fruchtfleisch der Süßkartoffel-Hälften mit Hilfe eines Löffels etwas aushöhlen. Abschließend die ausgehöhlten Süßkartoffel-Hälften mit der Käse-Eier Mischung füllen und für weitere 15 Minuten in den Backofen geben.

4. Zwischenzeitlich den Salat zubereiten. Den Feldsalat und den Rucola Salat waschen und trocken schleudern. Die Kirschen ebenso waschen, halbieren und vom Kern befreien. Anschließend gemeinsam mit dem Feldsalat und dem Rucola Salat in einer Schüssel vermischen. Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander vermischen. Vor dem Servieren über den Salat geben und gut durchmischen.

5. Die würzigen Bergkäse-Süßkartoffel Schiffchen gemeinsam mit etwas fruchtigem Kirsch Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!