

Süßkartoffel-Tornados mit weihnachtlichen Nüssen

(4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

4 große Süßkartoffeln
(ca 1,2kg)

Backofen auf **200 Grad Umluft** vorheizen.

Süßkartoffeln waschen, nicht schälen.

Von oben her einschneiden, so als ob es schmale scheiben gäbe, aber ca 1cm über dem Boden enden, damit die Kartoffeln ganz bleibt. (Ähnlich einem „Igel“).

Die Süßkartoffeln auf einem Backblech oder Bratenform mit Backpapier legen, sodass die „Öffnungen“ nach oben zeigen.

Olivenöl
Salz

Mit **Olivenöl** kräftig einpinseln, sodass auch etwas Öl zwischen die Scheiben läuft. Kräftig **salzen**.

30 - 40 Minuten (je nach Größe!) im Backofen backen, bis die Süßkartoffeln gar sind.

100g Butter
5 TL milder Honig
1 Pck Vanillezucker
1/2 TL Zimt

Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen, dann mit **Honig, Vanillezucker und Zimt** vermischen.

150g gemischte Nüsse,
(gesalzen)

Nüsse grob hacken, je nach Belieben, und unter die Buttermasse geben.

Wenn die **Süßkartoffeln** soweit gar sind, aus dem Ofen nehmen, die **Butter-Nuss-Masse** über den Süßkartoffeln verteilen und alles weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Auf dem Teller servieren. Prima weihnachtliche Beilage zu Wild, Steaks oder Rinderbraten...