

# HONIG-SÜSSKARTOFFELN MIT HALLOUMI

## Zutaten (2 Personen)

- 600 g Süßkartoffeln
- 2 Chilischoten
- 100 g Halloumi
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 1 EL Sesamkerne
- 2 EL Honig
- Salz
- 3 EL Kürbiskern-Pesto oder Basislikum-Pesto



## Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und in beliebig große fingerdicke Stifte schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Chilischoten waschen und in schmale Ringe schneiden. Halloumi klein würfeln und mit Süßkartoffeln, Chili und Olivenöl mischen.

Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 25 Minuten garen.

Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sesamkerne in einer Pfanne ohne Fett duftend rösten bis sie leicht gebräunt sind.

Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit Salz und Kern-Mix bestreuen. Mit Pesto und Honig beträufeln und servieren.