



Süßkartoffel – Avocado – Spieße

für 4 Personen als Beilage

Zutaten

500 g Süßkartoffel
350 g Avocado
3 EL Sesamöl
Salz / Pfeffer
2 Zehen Knoblauch
2 cm Stück frischer Ingwer
Etwas Petersilie oder Koriander
1 rote Chili
0,5 TL Koriandersamen
1 Limette (2 EL Saft davon)
1 EL Ahornsirup
2 EL Reissessig
2 EL Sojasauce

Zubereitung

Schält zuerst die Süßkartoffel und schneidet sie in mundgerechte Stücke. Bevor sie mit der Avocado aufgespießt wird, muss sie erstmal vorgegart werden. Ihr könnt sie entweder für etwa 5 Minuten kochen oder aber indirekt auf dem Grill bei etwa 180 Grad 15 Minuten vorgaren.

Schält und entkernt die Avocado und schneidet sie in ähnlich große Stücke, wie die Süßkartoffel. Spießt beides abwechselnd auf, benetzt die Spieße mit dem Öl und salzt und pfeffert sie.

Rührt aus dem fein geschnittenen Knoblauch, Ingwer, Petersilie und der Chili zusammen mit den gemahlenden Koriandersamen, Limettensaft, Sirup, Reissessig und der Sojasauce eine Marinade an.

Grill die Spieße nun für etwa 5 Minuten bei direkter hoher Hitze von allen Seiten.