KIKKOMAN

Süsskartoffel-Türmchen

Gesamtzeit **45 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'824 kJ / 437 kcal

Fett: **27 g** Eiweiss: **15.5 g**
Kohlenhydrate: **30 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 EL	Pflanzenöl
300 g	Süsskartoffeln
200 g	Zucchetti
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
100 g	Speckscheiben
100 g	Gouda, gerieben
80 g	Frischkäse
1 EL	Mayonnaise
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Thymian, frisch gehackt
	Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 EL Pflanzenöl - **300 g** Süsskartoffeln - **200 g** Zucchetti - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack - **100 g** Speckscheiben - **100 g** Gouda, gerieben
Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Muffinform mit Öl einfetten.

Süsskartoffeln schälen, mit der Zucchetti in dünne Scheiben schneiden und beides mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig einpinseln.

Speck in passende Stücke schneiden.

Süsskartoffeln, Zucchetti, Speck und Gouda abwechselnd in die Muffinform schichten und ca. 25 Minuten backen.

Schritt 2

80 g Frischkäse - **1 EL** Mayonnaise - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Alle Zutaten zu einem Dip verrühren.

Schritt 3

1 EL Thymian, frisch gehackt - Pfeffer, frisch gemahlen
Die Süsskartoffel-Türmchen aus der Form stürzen, mit kleinen Holzspiessen fixieren und mit Thymian und Pfeffer bestreuen. Die Spiesse mit dem Dip servieren.