# Gefüllte Süsskartoffeln

Tipp: Dazu passt ein medium gegrilltes Rindssteak mit Kräuterbutter perfekt.



## Für die Bohnen

500 g schwarze Bohnen

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenpüree

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

200 ml Gemüsebrühe

- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Salz, Pfeffer
- 1TL Kakaopulver
  - Chilipulver (nach Belieben)

## Für die Süsskartoffeln

400 g Tilsiter extra

4 – 8 Süsskartoffeln

• Salz, Pfeffer

### Für 4 Personen

#### Für die Bohnen

- 1. Weichen Sie die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser ein. Am nächsten Tag abgiessen, kalt abspülen und in ungesalzenem Wasser weich kochen (etwa 45 Minuten). Das Kochwasser abgiessen und die Bohnen nochmals kalt abschrecken.
- 2. Den Grill vorheizen und die Zwiebel fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Anschliessend das Tomatenpüree und Kreuzkümmel dazugeben und kurz mitbraten.
- 3. Alles mit Gemüsebrühe und den gehackten Tomaten aufgiessen. Die Bohnen dazugeben und weitere 15 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Kakaopulver und Chilipulver abschmecken.

### Für die Süsskartoffeln

- 1. Wickeln Sie die Süsskartoffeln in Alufolie und grillen diese auf dem Rost. Je nach Grösse 45 bis 60 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.
- 2. Tilsiter zuerst in Scheiben, dann in Dreiecke schneiden. Die Süsskartoffeln längs aufschneiden und etwas auseinanderdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **3.** Die Süsskartoffeln mit dem Tilsiter füllen und nochmals kurz auf den Grill legen, bis der Käse schmilzt.

Die Süsskartoffeln mit den Bohnen anrichten und servieren!



