

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 Zucchini
4 EL Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig
100 g Bacon in Scheiben
100 g geriebener Gouda
80 g Frischkäse
1 EL Mayonnaise
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL frisch gehackter Thymian
Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 EL Pflanzenöl - **300 g** Süßkartoffeln - **200 g** Zucchini - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig - **100 g** Bacon in Scheiben - **100 g** geriebener Gouda
Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Muffinform mit Öl einfetten.

Süßkartoffeln schälen, mit der Zucchini in dünne Scheiben schneiden und beides mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig einpinseln.

Bacon in passende Stücke schneiden.

Süßkartoffeln, Zucchini, Bacon 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 frisch gehackter Thymian - Frisch gemahlener Pfeffer
Die Süßkartoffel-Türmchen aus der Form stürzen, mit kleinen Holzspießen fixieren und mit Thymian und Pfeffer bestreuen. Die Spieße mit dem Dip servieren.