

## **Backofen-Süßkartoffeln**

**(4 Personen)**

4 Süßkartoffeln (kleine oder mittlere, je nach Hunger und Beilagen)

gemischte getrocknete Kräuter (Thymian, Oregano, Basilikum, Rosmarin)

Salz,

schwarzer Pfeffer

2-4 EL Kokosöl, geschmolzen

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel das Öl mit den Kräutern vermischen. Die Süßkartoffelscheiben dazugeben und gut mischen.

Auf 2 Backblechen auf Backpapier verteilen. Dabei möglichst dünn, einzeln legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen (Heißluft 160 Grad) ca. 20 Minuten backen (je nach Dicke der Scheiben). Dazu einen Salat servieren.