

Süßkartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

500 g Süßkartoffeln
200 g Feta g.U.
3 EL Olivenöl
1 TL Thymian, getrocknet
½ TL Paprikapulver, rosenscharf
1 Römervesalatherz
200 g Salatmischung (z.B. Spinat,
Rucola, Feldsalat, Radicchio)
1 Apfel

Für das Dressing:

½ Zitrone
1 TL Honig
3 EL Olivenöl
3 EL Walnüsse
½ Granatapfel
1 Zweig Minze
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.
2. Süßkartoffeln schälen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden.
3. Anschließend mit Olivenöl, Thymian und dem Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Süßkartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im Backofen ca. 15 Minuten bissfest garen.
5. In der Zwischenzeit den Salat putzen, in Stücke schneiden und waschen.
6. Apfel entkernen und in feine Streifen schneiden.
7. Den Feta abtropfen lassen und würfeln.
8. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen.
9. Für das Dressing den Saft der halben Zitrone mit Honig, Olivenöl und 3 EL Wasser verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Walnüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und zusammen mit den Süßkartoffeln servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!