MEIN GENUSS



Süßkartoffelsalat



It’s a match!

Unser aromatischer schwarzer Pfeffer verleiht dem Süßkartoffelsalat eine würzige Schärfe.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Süßkartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
2. Kopfsalat waschen und in Streifen schneiden. Feta zerbröckeln.
3. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer vermischen.
4. Geröstete Süßkartoffeln, Kopfsalat, Feta und Kürbiskerne in eine Schüssel geben und die Vinaigrette darüber gießen. Alles gut vermengen.

Zutaten

4 mittelgroße Süßkartoffeln
4 Kopfsalatblätter
100 g Feta-Käse
2 EL Kürbiskerne
4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
Salz und
Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.