

REZEPT SÜSSKARTOFFEL-SALAT

ZUTATEN

2 mittelgroße Süßkartoffeln
2 große Karotten
1 rote Paprika
1 Avocado
½ Bund Bärlauch

Dressing
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Tahini
Saft ½ Zitrone
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 200 Grad vor.
Schäle die Süßkartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Leg sie auf ein Backblech und backe sie für ca. 20 - 25 Minuten. Raspel die Karotten, schneide die Paprika, die Avocado und den Bärlauch in feine Scheiben. Gib alles in eine große oder in zwei kleine Schalen. Mische alle Zutaten für das Dressing zusammen und vermische es mit dem Gemüse. Zuletzt gibts du die gerösteten Süßkartoffelscheiben hinzu.

PORTIONEN: 2 Portionen

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 