



4  
Portionen

VEGETARISCH, GLUTENFREI

# Salat mit gebackenen Süsskartoffeln

## Zutaten:

### Für den Salat:

- 800 g Süsskartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüss
- 150 g Feldsalat
- 50 g Radicchio
- 1 kleine Rote Beete  
(vorgegart und vakuumiert)

### Für das Dressing:

- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zum Garnieren:

- 1 Handvoll gehackte Walnüsse
- etwas frisch gehackter Schnittlauch
- 20 g Feta aus Schafs- oder Ziegenmilch

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Süsskartoffeln putzen, gründlich waschen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. In einer Schüssel Olivenöl und Paprikapulver verrühren und die Süsskartoffelwürfel darin gut wenden. Anschliessend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und im Backofen etwa 25 Minuten backen.
3. Inzwischen den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Radicchio putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Rote Beete ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
4. Feldsalat, Radicchio und Rote Beete in einer Salatschüssel vermengen.
5. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und über den Salat geben.
6. Süsskartoffeln, Walnüsse und Schnittlauch auf dem Salat verteilen. Zum Schluss den Feta darüberbröseln.