

Süßkartoffelsalat „Birgit“



Zutaten:

4 Süßkartoffeln
125 ml Weißer Balsamico Essig
125 ml Olivenöl
2 EL Honig
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz
1/2 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1/2 TL Orangenabrieb
1/2 TL getrockneter Thymian
1 rote Zwiebel
1 grüne Paprika
Cheddarwürfel
Rucola

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln in Salzwasser 20 Minuten mit Schale kochen.
Anschließend die Süßkartoffeln auskühlen lassen und die Schale entfernen. Die Kartoffeln zunächst der Länge nach durchschneiden und dann die Hälften in Scheiben beliebiger Größe (Würfel) schneiden.
Zwiebeln in Würfel schneiden und die Paprika würfeln. Rucola waschen und ggfs die Stiele entfernen. Den Cheddar in Würfel schneiden.
Die Zutaten für das Dressing miteinander vermengen.
Zum Schluss alles miteinander in einer Schüssel vermengen und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

TIPP: Süßkartoffeln roh schälen, in passend große Würfel schneiden, ca. 5 bis 8 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen, auskühlen lassen.

