

ZUTATEN (für zwei bis drei Portionen)

700 g Süßkartoffel • 200 g Salatgurke • 1 kleine Zwiebel •
¼ Schale Kresse • 1 EL Olivenöl

Für das Dressing: 4 EL Olivenöl • 2 - 3 EL Weinessig •
1 TL Gemüsebouillon (z.B. von Alnatura) • Meersalz/ Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffel schälen und in einem Topf mit Wasser ca. 30 Min. garkochen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig andünsten.

Danach die Salatgurke waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Kresse mit einer Schere schneiden und beiseite stellen.

Die gar gekochten Süßkartoffel mit einem Kartoffelschneider in dünne Scheiben drücken und in eine Schale geben. Die Salatgurke und die

Zwiebel hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Das Dressing über die Zutaten geben und mit einem Salatbesteck gut unterrühren.

Nun die Kresse auf dem Süßkartoffelsalat anrichten und servieren.

Kleiner Tipp, der Salat schmeckt am besten wenn die Süßkartoffeln noch lauwarm sind.
Guten Appetit.

„Süße Kartoffel Grübe“
Salat